



MENGGAGAS PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA PADA ERA KELIMPAHAN



Randi Ramliyana, Vickry Ramdhan, Anisa Halimatus Sakdiyah, Muhammad Firyal Diazka, Nurul Kurniawati, Albitar Septian Syarifudin, Susi Darihastining, Chalimah, Moh. Qowiyuddin Shofi, Ayyu Subhi Farahiba, Doni Uji Windiatmoko, Emy Rizta Kusuma, Emalia Nova Sustyorini, Putri Kumala Dewi, Rany Andriany, Firda Nur Rohma, Kelfin Jaya Saputra, Fatmah AR. Umar, Desi Purwati, Titik Sudiatmi, Muhlis Fajar Wicaksana, Purlilaiceu, Muhammad Shobir, Muyassaroh, Lalita Melasarianti, Etin Pujihastuti, Purwati Anggraini, Umi Salamah, Susandi, Endang Sumarti, Supriatini, Septia Fitri, Surismiati, Khilmi Mauliddian, Marista Dwi Rahmayantis, Masyrifatul Khairiyah, Mu'alifah, Susi Darihastining, Chalimah, Aburizal Sadam Habibi, Safriki Munfi'atil Mawaddah, Yulis Mariasih, Faridah Suciyatmi, Arif Fatahillah F, Lilik Wahyuni, Titje Puji Lestari, Afalah, Dian Risdiawati, Bagus Wahyu Setyawan, Irawati, Muhammad Bagus Bagaskoro Angkasa, Agung Pramujiono, Asri Kamila Ramadhani, Elvin Nuril Firdaus, Adelia Scor Firani, Ahmad Imdadus Syarochil, Elva Riezky Maharany, Prayitno Tri Laksono, Rahmawati Mulyaningtyas, Dian Etikasari, Juwaeni, Salamet Wahedi, Musaffak, Rusdhianti Wuryaningrum, Siti Ulfiyani, Octo Dendy Andriyanto, Meilita Hardika, Sheyla Nur Lathifa, Renita Sekar Lupito, Nia Budiana, V.Teguh Suharto, Asri Musandi Waraulia, Bekty Tandaningtyas Sundoro, Aprilia Kristiana Tri Wahyuni, Adelia Savitri dan Ilmatus Sa'diyah, Afiyah Nur Kayati, Anita Kurnia Rachman, Susandi, Artifa Sorraya, Mochamad Bayu Firmansyah, Rustam, Elen Nurjanah, Lilis Anifah Zulfa, Afifatul Farida, Yusron Yusuf, Daroe Iswatiningsih, Arif Setiawan

MENGGAGAS PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA PADA ERA KELIMPAHAN

Penulis:

Randi Ramliyana, Vickry Ramdhan, Anisa Halimatus Sakdiyah, Muhammad Firyal Diazka, Nurul Kurniawati, Albitar Septian Syarifudin, Susi Darihastining, Chalimah, Moh. Qowiyuddin Shofi, Ayyu Subhi Farahiba, Doni Uji Windiatmoko, Emy Rizta Kusuma, Emalia Nova Sustyorini, Putri Kumala Dewi, Rany Andriany, Firda Nur Rohma, Kelfin Jaya Saputra, Fatmah AR. Umar, Desi Purwati, Titik Sudiatmi, Muhlis Fajar Wicaksana, Purlilaiceu, Muhammad Shobir, Muyassaroh, Lalita Melasarianti, Etin Pujihastuti, Purwati Anggraini, Umi Salamah, Susandi, Endang Sumarti, Supriatini, Septia Fitri, Surismiati, Khilmi Mauliddian, Marista Dwi Rahmayantis, Masyrifatul Khairiyah, Mu'alifah, Susi Darihastining, Chalimah, Aburizal Sadam Habibi, Safriki Munfi'atil Mawaddah, Yulis Mariasih, Faridah Suciyatmi, Arif Fatahillah F, Lilik Wahyuni, Titje Puji Lestari, Aflahah, Dian Risdiawati, Bagus Wahyu Setyawan, Irawati, Muhammad Bagus Bagaskoro Angkasa, Agung Pramujiono, Asri Kamila Ramadhani, Elvin Nuril Firdaus, Adelia Scor Firani, Ahmad Imdadus Syarochil, Elva Riezky Maharany, Prayitno Tri Laksono, Rahmawati Mulyaningtyas, Dian Etikasari, Juwaeni, Salamet Wahedi, Musaffak, Rusdhianti Wuryaningrum, Siti Ulfiyani, Octo Dendy Andriyanto, Meilita Hardika, Sheyla Nur Lathifa, Renita Sekar Lupito, Nia Budiana, V.Teguh Suharto, Asri Musandi Waraulia, Bekty Tandaningtyas Sundoro, Aprilia Kristiana Tri Wahyuni, Adelia Savitri dan Ilmatu Sa'diyah, Afyah Nur Kayati, Anita Kurnia Rachman, Susandi, Artifa Sorraya, Mochamad Bayu Firmansyah, Rustam, Elen Nurjanah, Lilis Anifiah Zulfa, Affatul Farida, Yusron Yusuf, Daroc Iswatiningsih, Arif Setiawan

Penyunting:

Yusron Yusuf, M.Pd.

Editor:

Dr. Rusdianti wuryaningrum, M.Pd.; Dr. Umi Salamah, MPd.; Jamila Wijayanti, S.S., M.Pd.; Prima Vidya Asteria, S.Pd., M.Pd.

copyright © 2021

Penerbit



Unisma Press

Gedung Umar bin Khattab Kantor Pusat LT. 3,

Universitas Islam Malang

Jl. Mayjen Haryono 193 Malang, 65144

Telp. 0341-551932

unismapress@unisma.ac.id

Anggota IKAPI No. 303/JTI/2021

Cetakan Pertama : 20 September 2021

Ukuran : 15,5 cm x 23 cm

Jumlah Halaman : xiv + 928 halaman

ISBN: 978-623-97788-7-3

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari Penerbit

KATA PENGANTAR

Puji syukur dihaturkan kepada Allah SWT, Tuhan yang Maha Tinggi Ilmu-Nya, yang telah memberikan petunjuk dan rahmat-Nya kepada para penulis sehingga buku ini dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih, kami sampaikan kepada semua pihak terutama kepada dewan pakar, pengurus, divisi-divisi Asosiasi Dosen Bahasa dan Sastra Indonesia (Adobsi) Jawa Timur yang telah membantu dan mendukung penerbitan buku ini. Buku ini merupakan salah satu luaran Seminar Nasional I Adobsi Jawa Timur, yang diselenggarakan pada 1 Mei 2021 dengan tema Mengagas Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia pada Era Kelimpahan. Seminar tersebut merupakan salah satu program kegiatan Adobsi Jawa Timur.

Dari masa ke masa pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia mengalami perubahan lebih-lebih pada era industri 4.0, era kelimpahan, dan era pandemi. Pada era industri 4.0, para pengajar dipacu untuk dapat menyesuaikan diri dengan teknologi yang bermunculan dan meningkat pesat. Pada era kelimpahan, berbagai sumber atau materi dapat dimanfaatkan untuk pembelajaran. Pada era pandemi, pembelajaran lebih banyak dilaksanakan melalui daring. Agar dapat melaksanakan pembelajaran daring secara menarik, efektif dan efisien, para guru dan dosen serta praktisi pendidikan mengelola dan mengemas pembelajaran dengan memanfaatkan aplikasi yang tersedia dan sesuai untuk berbagai bahan kajian sebagaimana pada kumpulan artikel pada buku ini.

Buku ini menyajikan tulisan ilmiah bidang pembelajaran yang berisi informasi tentang pembelajaran daring, pembelajaran BIPA, pendidikan karakter, pengembangan bahan ajar, pengembangan media, strategi pembelajaran, metode pembelajaran, serta tulisan deskriptif lainnya. Tulisan ilmiah tersebut merupakan hasil penelitian yang diuraikan secara kritis oleh para penulis dari berbagai wilayah di Indonesia.

PRAKATA

KETUA ADOBSI JAWA TIMUR

Era perkembangan teknologi dan industri 4.0 sangat berpengaruh terhadap Tri Dharma Perguruan Tinggi. Munculnya berbagai aplikasi dan medsos memberi dampak yang signifikan terhadap aspek pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Pada aspek pendidikan, berbagai aplikasi yang diciptakan oleh para ahli bermfaat bagi pengembangan strategi, metode, media, dan bahan ajar. Dengan memanfaatkan aplikasi tersebut, pelaksanaan pembelajaran dapat menjadi lebih menarik dan dapat meningkatkan motivasi siswa dalam belajar.

Berbagai jenis medsos juga dapat dimanfaatkan untuk kegiatan penelitian sebagai sumber data. Data-data tutur, data tradisi, dan data linguistik pada tuturan yang diposting pada medsos tersebut dapat dijadikan sebagai bahan untuk dianalisis dan dikaji sesuai dengan fokus yang diminati. Demikian juga pada bidang pengabdian kepada masyarakat. Berbagai permainan aplikasi dapat digunakan untuk memberikan materi dalam sosialisasi kepada masyarakat sasaran.

Di samping itu, pada era pandemi ini dalam pembelajaran daring maupun luring dibutuhkan berbagai aplikasi yang dapat digunakan untuk mempermudah penyampaian materi dan memiliki dampak menyenangkan bagi siswa. Oleh karena itu, dalam buku ini diuraikan berbagai informasi terkait penggunaan berbagai aplikasi dalam pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia. Berbagai informasi yang

dituangkan dalam setiap artikel umumnya merupakan hasil penelitian para penulis yang telah disajikan dalam Seminar Nasional yang diselenggarakan oleh Adopsi Jawa Timur yang mengusung tema “Menggagas Pembelajaran Bahasa dan Sastra pada Era Kelimpahan”.

Semoga hasil karya para penulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadikannya referensi baik dalam kegiatan pembelajaran bahasa dan sastra maupun penelitian di masyarakat.

Dr. Eti Setiawati, M.Pd.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	iii
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii

PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA DARING BERBASIS GAWAI “QUIZIZZ” PADA ERA KELIMPAHAN	1
Randi Ramliyana, Vickry Ramdhan	

GAMIFICATION MELALUI AMONG US SEBAGAI METODE PEMBELAJARAN BIPA LEVEL 3 (MENGUNGKAPKAN PERISTIWA, PENGALAMAN DANGAGASAN)	19
Anisa Halimatus Sakdiah, Muhammad Firyal Diazka, Nurul Kurniawati	

IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN BARBASIS TEKS SECARA DARING PADA MATA PELAJARAN BAHASA INDONESIA JENJANG SMP DAN MTS	31
Albitar Septian Syarifudin	

APLIKASI X-RECORDER DAN YOUTUBE SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA PADA SISWA MTSN 4 JOMBANG	43
Dr. Susi Darihastining, Dr. Chalimah M.Pd, Moh. Qowiyuddin Shofi, S.Pd	

PEMBELAJARAN BIPA DI MASA PANDEMI	611
Elva Riezky Maharany, Prayitno Tri Laksono	
PEMANFAATAN MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI MATERI PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA	619
Rahmawati Mulyaningtyas, Dian Etikasari	
REKONSTRUKSI PEMBELAJARAN BAHASA DAN SASTRA INDONESIA MELALUI VISAI (VIDEO ESAI)	643
Juwaeni, Salamet Wahedi, dan Musaffak	
PEMANFAATAN ARGUMENTASI PIKTORIKAL DALAM PEMBELAJARAN MENULIS DI ERA KELIMPAHAN.....	665
Rusdhianti Wuryaningrum	
PENGGUNAAN PLATFORM DIGITAL DALAM PEMBELAJARAN DARING DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA DAN SASTRA INDONESIA UNIVERSITAS PGRI SEMARANG.....	679
Siti Ulfiyani	
ROLE PLAY SEBAGAI EVALUASI KETERAMPILAN BERBICARA BIPA SISWA YEAR 11 DI SURABAYA EUROPEAN SCHOOL: MENGACU KURIKULUM CAMBRIDGE IGCSE 0545.....	691
Octo Dendy Andriyanto, Meilita Hardika	
SINIAR LUDRUK: PENERAPAN NILAI KEPEDULIAN SOSIAL DALAM LUDRUK BAGI PEMBELAJAR BIPA LEVEL 3.....	709
Sheyla Nur Lathifa, Renita Sekar Lupito, Nia Budiana S.Pd., M.Pd	

PEMANFAATAN MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI MATERI PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA

Rahmawati Mulyaningtyas^a, Dian Etikasari^b

^aIAIN Tulungagung

Jalan Mayor Sujadi Timur Nomor 46, Kabupaten Tulungagung,
Indonesia

^bIAIN Tulungagung

Jalan Mayor Sujadi Timur Nomor 46, Kabupaten Tulungagung,
Indonesia

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan salah satu hasil budaya suatu masyarakat yang bersifat *tangible*. Makanan tradisional diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang sejak dulu hingga kini. Makanan tradisional menjadi ciri identitas bagi masyarakat suatu daerah. Makanan tradisional dapat menunjukkan kekhasan daerah tertentu. Hal ini senada dengan gagasan dari Tyas (2017:3) bahwa makanan tradisional terkait dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi. Makanan tradisional merupakan warisan budaya yang ada hingga saat ini. Resep makanan tradisional hingga cara memasaknya diturunkan dari generasi ke generasi. Makanan tradisional bahkan menjadi ikon pariwisata suatu daerah. Fuad & Yusita (2019:28) menyatakan bahwa makanan dapat dimaknai sebagai budaya yang mengekspresikan identitas daerah.

Makanan tradisional dapat menjadi materi ajar yang kental nilai budaya. Materi ini dapat mengenalkan generasi muda pada makanan tradisionalnya di tengah modernisasi sehingga makanan tradisional tetap lestari. Penting untuk mengangkat makanan tradisional sebagai materi untuk memperkuat identitas budaya, terutama pada saat ini makanan negara asing semakin diminati oleh para generasi muda. Hal ini sejalan dengan pendapat Rahmadhanti (2014) bahwa makanan tradisional merupakan salah satu dari nilai budaya yang harus

dilestarikan. Seiring perkembangan zaman, masyarakat mulai melupakan makanan tradisional. Larasati (2020:2) menambahkan bahwa makanan tradisional semakin tersisih seiring perkembangan zaman. Masyarakat terutama anak-anak mulai meninggalkan makanan tradisional beralih ke makanan olahan masa kini. Priyatnomo dkk. (2016:340) menegaskan bahwa seiring pergeseran gaya hidup yang semakin modern membuat masyarakat lupa terhadap makanan yang ada di daerahnya.

Kurikulum 2013 memasukkan muatan budaya dalam pembelajaran Bahasa Indonesia. Hal ini terbukti dari salah satu kompetensi dasar untuk kelas VII semester 1. Kompetensi dasar 4.5 Menyimpulkan isi teks prosedur tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dan/atau kuliner khas daerah) yang dibaca dan didengar. Tyas (2017:2) menyatakan bahwa Kurikulum 2013 mencakup muatan budaya dalam pembelajaran untuk memperkuat budaya dan identitas lokal. Seiring dengan hal tersebut, upaya pembangunan karakter dilakukan untuk memupuk karakter bangsa yang berakar kuat pada budaya, nilai, dan identitas lokal setempat.

Penelitian tentang makanan tradisional pernah dilaksanakan oleh Priyatnomo dkk. (2016) berjudul *Jajanan Tradisional sebagai Bahan Ajar Pembelajaran IPS untuk Sekolah Dasar*. Penelitian ini menjelaskan ragam jajanan tradisional dan pemanfaatan jajanan tradisional sebagai bahan ajar IPS di sekolah dasar. Perbedaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah pada ragam makanan tradisional yang digunakan dan bidang studi yang diambil. Selain itu, penelitian yang dilaksanakan oleh Tyas (2017) berjudul *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi beragam makanan tradisional yang terdapat dalam buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia. Perbedaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah pada bidang studi dan jenis metode penelitian yang digunakan.

Makanan tradisional Tulungagung begitu bervariasi dan memiliki kekhasan. Ada makanan tradisional khas Tulungagung yang dapat ditemui sehari-hari karena diperjualbelikan. Ada pula makanan tradisional yang dibuat pada waktu-waktu tertentu misal saat upacara tujuh bulanan, *tedbak siten* (turun tanah), selamatan kematian, syukuran kelahiran, dll. Hal ini senada dengan pendapat Khristianti dkk. (2013:2) bahwa Tulungagung memiliki makanan khas yang begitu beragam seperti nasi tahu, sompil, punten pecel, ayam lodho, gempol, soto garang asem, soto ayam khas Tulungagung, dll. Kuliner Tulungagung perlu dilestarikan dan dipertahankan karena salah satu aset budaya bangsa. Oleh karena itu, kuliner Tulungagung perlu dikenal oleh generasi muda. Priyatnomo (2016:341) menegaskan bahwa kajian tentang makanan tradisional diperlukan agar generasi muda mengetahui potensi lokal daerahnya.

Aneka makanan tradisional Tulungagung perlu dikenal oleh generasi muda. Salah satu cara untuk mengenalkannya adalah melalui sebuah pembelajaran. Tyas (2017:2) menyatakan bahwa salah satu cara untuk mengenalkan dan mempromosikan kuliner khas daerah melalui konten pembelajaran di sekolah. Melalui pembelajaran Bahasa Indonesia, makanan tradisional Tulungagung dapat dikenalkan kepada siswa sebagai generasi muda. Variasi makanan tradisional Tulungagung dapat digunakan dalam pembelajaran Bahasa Indonesia bermuatan budaya sesuai tujuan pendidikan. Aneka makanan tradisional Tulungagung ini dapat dipilih untuk menjadi materi pembelajaran Bahasa Indonesia pada kompetensi dasar 4.5 tentang teks prosedur. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan karena bisa menjadi alternatif bagi guru dalam mempersiapkan materi pembelajaran Bahasa Indonesia terutama pada topik teks prosedur.

Metode

Pendekatan penelitian ini adalah kualitatif dengan jenis penelitian kepustakaan (*library research*). Zed (2008) menjelaskan ciri dari penelitian kepustakaan, yaitu *pertama* peneliti berhadapan langsung dengan teks

atau data angka dan bukan dengan pengetahuan langsung dari lapangan atau saksi-mata (*eyewitness*) berupa kejadian, orang-orang atau benda-benda lainnya. *Kedua* data pustaka siap pakai, artinya peneliti tidak pergi ke mana-mana, kecuali hanya berhadapan langsung dengan bahan sumber yang sudah tersedia di perpustakaan. *Ketiga* bahwa data pustaka umumnya adalah sumber sekunder. *Keempat* bahwa kondisi data pustaka tidak dibatasi oleh ruang dan waktu. Berdasarkan ciri-ciri tersebut sesuai dengan yang dilakukan oleh peneliti dalam menjawab tujuan penelitian bahwa peneliti mengumpulkan informasi dari berbagai dokumen dan peneliti tidak perlu pergi ke lapangan untuk menyelesaikan tujuan penelitian.

Sumber data penelitian ini adalah resep masakan tradisional Tulungagung dari media sosial dan YouTube, buku, penelitian terdahulu dan artikel ilmiah yang terkait dengan tujuan penelitian. Selanjutnya, instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri. Kedudukan peneliti sebagai perencana, pelaksana, pengumpul data, penganalisis, penafsir data, dan pelaporan hasil penelitian yang disajikan dalam bentuk artikel ilmiah. Teknis analisis data menggunakan analisis isi (*content analysis*). Peneliti untuk menjaga keabsahan dalam penyajian data dan menghindari kesalahpahaman maka dilakukan pengecekan ulang pustaka dan pengecekan ulang dengan rekan sejawat. Kemudian penelitian ini disusun agar dapat dengan mudah dipahami oleh pembaca.

Hasil dan Pembahasan

Jenis Makanan Tradisional Tulungagung yang Dapat Dimanfaatkan sebagai Materi Pembelajaran Bahasa Indonesia

Makanan tradisional Tulungagung bervariasi. Berdasarkan ketersediaannya makanan tradisional Tulungagung dapat dibedakan menjadi dua yaitu (1) makanan yang dapat disajikan sehari-hari hingga tersedia dalam bentuk makanan yang dijual di warung atau restoran. (2) Ada pula makanan yang dibuat secara khusus untuk acara-acara tertentu seperti pada acara tujuh bulanan, acara turun tanah, syukuran kelahiran, selamat kematian, dll. Selain itu, makanan tradisional

Tulungagung dapat dibedakan menjadi makanan utama dan makanan berupa jajanan. Ada pula yang menggolongkannya menjadi makanan berat dan makanan ringan.

Khristianti dkk. (2013:8) menyatakan bahwa makanan tradisional Tulungagung dapat dikategorikan menurut jenisnya yaitu makanan berat dan makanan ringan. Makanan tradisional Tulungagung yang termasuk dalam makanan utama (makanan berat) antara lain ayam lodho, sompil, punten pecel, soto ayam khas Tulungagung, dll. Makanan tradisional yang termasuk jenis jajanan/camilan (makanan ringan) antara lain kletek, sredek, enting-enting kacang, jenang syabun, dll. Penelitian ini lebih berfokus pada makanan tradisional yang dapat tersedia sehari-hari. Berikut ini pembahasan mengenai makanan-makanan tradisional tersebut.

Ayam Lodho

Ayam lodho merupakan makanan khas dari Kabupaten Tulungagung. Ayam lodho umumnya disajikan dengan nasi gurih atau nasi putih biasa. Hal ini senada dengan pendapat Nugrahini (2021:67) bahwa lodho biasanya disajikan dengan nasi gurih. Ayam lodho dapat disajikan dalam menu sehari-hari, dapat pula digunakan dalam acara-acara tertentu seperti selamatan atau disebut *metri* di Desa Ringinpitu. Mulyaningtyas & Yogi (2020:95) menyatakan bahwa salah satu hidangan yang dipersiapkan dalam *metri* atau selamatan pascakematian di Desa Ringinpitu Kabupaten Tulungagung adalah ayam lodho.

Bahan dasar makanan ini adalah ayam kampung. Daging ayam dibakar terlebih dulu hingga agak kering dan gosong. Setelah itu dimasukkan ke dalam kuah santan pedas. Rasa gosong pada daging ayam ini yang membuat lodho terasa istimewa. Hal ini senada dengan pendapat Kodriyah (2019) bahwa ayam lodho merupakan makanan khas Tulungagung yang bahan utamanya adalah ayam kampung dimasak dengan cara dibakar dan diberi bumbu bercita rasa pedas. Umumnya makanan ini disajikan untuk acara adat misal Suroan di Desa Bandung Kabupaten Tulungagung. Nugrahini (2021:67)

menambahkan bahwa kuliner ayam lodho hampir sama dengan kare dan opor ayam. Namun, hal yang membedakan antara keduanya dengan lodho adalah cara mengolah ayam. Daging ayam dalam lodho dipanggang atau diasap terlebih dulu.

Berikut ini disajikan resep ayam lodho (Mentari, Kompas.com). *Bahan* terdiri dari 1 ekor ayam kampung, 1000ml santan dari 1 butir kelapa, 20 buah cabai rawit, 1 sdm gula merah. *Bahan bumbu kuah lodho* terdiri dari dua macam bumbu yaitu bumbu halus dan kasar. *Bumbu halus lodho* antara lain 8 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 3 ruas jari kencur, 1 ruas jari kunyit, 3 butir kemiri, 1 ruas jahe, 1 sdt ketumbar bubuk. Artinya semua bumbu-bumbu yang disebutkan harus dihaluskan. Lalu, *bumbu kasar lodho* antara lain 2 batang serai memarkan, 2 lembar daun jeruk, 2 lembar daun salam, gula dan garam secukupnya.

Cara membuat ayam lodho adalah sebagai berikut. (1) Bersihkan daging ayam. Belah bagian tengah daging ayam. Lumuri dengan jeruk nipis dan sedikit garam. Lalu, panggang atau bakar ayam hingga matang dan permukaan kering. Kemudian (2) tumis semua bumbu hingga harum. Masukkan santan dan gula merah. Lalu tunggu hingga mendidih. (3) Masukkan ayam dan cabai rawit. Setelah itu, masak hingga bumbu meresap dan daging ayam empuk dengan menggunakan api kecil. Koreksi rasa, lalu bisa disajikan.



Gambar 1: Ayam Lodho Beserta Nasi Putih, Sayur Kulupan, dan Sambal (instagram.com/kulinertulungagung)

Sompil

Sompil merupakan makanan khas berikutnya dari Kabupaten Tulungagung. Sompil terbuat dari lontong yang diiris-iris lalu disiram kuah sayur lodeh. Lalu, bagian atasnya ditaburi dengan bubuk kedelai. Sompil hampir serupa dengan lontong sayur. Namun, sompil terkadang disajikan dengan urap yang berisi sayuran, tauge, dan sambal kelapa muda. Umumnya sompil memiliki rasa cita pedas dari sayur lodeh. Bahan sayur lodeh dalam kuah sompil antara lain pepaya muda, nangka muda, kacang panjang, kacang lotho, labu, bambu muda dll. Hal ini senada dengan pendapat Nugrahini (2021:68) bahwa sompil adalah makanan khas Tulungagung yang berupa irisan lontong yang disiram kuah sayur lodeh kacang lalu ditaburi bubuk kedelai di atasnya.

Menurut Budayawan Tulungagung, Endin Didik Handoko (rsud.tulungagung.go.id) dulu sompil dibuat sebagai bekal warga yang akan melaksanakan perjalanan jauh. Seiring waktu berjalan, sompil semakin digemari masyarakat sehingga dibuat untuk bekal para warga yang bekerja di sawah, kebun atau di ladang/*tegalan* yang jauh. Seiring

perkembangan zaman, sompil dapat ditemukan di beberapa sudut kota Tulungagung. Sompil diperjualbelikan dengan harga yang lumayan ramah di kantong. Penyajian sompil dapat berbeda di masing-masing wilayah di Kabupaten Tulungagung. Namun, umumnya sompil dibungkus atau dialasi daun pisang untuk memberikan aroma yang khas.

Berikut ini disajikan resep sompil khas Tulungagung (Wisnu, IDNTimes.com). *Bahan* sompil antara lain 6 buah lontong atau ketupat. *Bahan taburan kedelai* antara lain 100 gram kedelai disangrai hingga matang, 4 siung bawang putih diiris halus, 3 cm kencur diiris halus, $\frac{3}{4}$ sdt gula pasir, $\frac{3}{4}$ sdt garam. *Bahan sayur nangka* antara lain 600 gram nangka muda dipotong-potong, 2 lembar daun salam, 2 cm lengkuas dimemarkan, 1.500 ml santan encer, 500 ml santan kental. *Bumbu halus* antara lain 12 siung bawang merah, 6 siung bawang putih, 5 butir kemiri, 1 sdt ketumbar, 5 cm kencur, 5 sdt garam, 3 sdt gula merah, 2 sdt gula pasir.

Cara membuat sompil adalah sebagai berikut. (1) Taburan kedelai: sangrai kedelai, bawang putih, kencur, gula dan garam hingga kering. Blender hingga lembut, lalu sisihkan. (2) Sayur nangka: rebus santan encer, bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan nangka muda hingga lunak. (3) Lalu, tambahkan santan kental, aduk hingga bumbu meresap. (4) Selanjutnya, potong ketupat atau lontong letakkan ke dalam wadah piring atau mangkok yang dilapisi daun pisang. (5) Tuangkan sayur nangka, taburi bubuk kedelai, sajikan dengan kerupuk uyel atau puli.



Gambar 2: Sompil (instagram.com/kulinertulungagung)

Punten Pecel

Punten pecel merupakan makanan khas Tulungagung. Makanan ini terbuat dari beras yang dicampur dengan santan sehingga memiliki cita rasa gurih lalu dilumuri dengan bumbu pecel. Kusna (2016) menyatakan bahwa punten merupakan salah satu makanan khas di Kabupaten Tulungagung. Menurut Arti (sarihusada.co.id) menyatakan bahwa punten terbuat dari beras yang dimasak menyerupai nasi gurih lalu dipadatkan. Setelah itu, diiris berbentuk kotak-kotak diberi lumuran sambal pecel. Bentuk punten mirip dengan uli atau jadah. Nugrahini (2021:68) menambahkan bahwa punten bertekstur seperti jadah. Perbedaan punten dan jadah adalah pada bahan dasar pembuatannya. Jadah terbuat dari ketan, sedangkan punten berasal dari bahan beras yang ditanak dengan dicampur santan gurih. Punten diiris lalu diberi sayur, tauge, timun, lalu dilumuri sambal pecel serta ditambah rempeyek kacang atau teri.

Berikut ini resep punten pecel khas Tulungagung (sarihusada.co.id). *Bahan punten* antara lain beras 1 kg, santan kelapa dari 1 buah kelapa kalau ingin lebih gurih bisa ditambah $\frac{1}{2}$ kelapa lagi, daun salam, garam dan air secukupnya. *Cara pembuatan punten* yaitu sebagai berikut. (1) Beras dicuci bersih lalu dimasak bersama dengan santan (untuk memperoleh cita rasa gurih) lalu ditambahkan daun salam dan garam secukupnya. Cara memasaknya sama persis dengan

memasak nasi. Kalau sudah matang dipadatkan dalam cetakan sehingga teksturnya padat seperti getuk.

Selanjutnya bahan dan cara pembuatan pecel mulai dari sambal pecel hingga sayuran sebagai pelengkap. *Bahan sambal pecel* antara lain 250 gram kacang tanah (pemilihan kacang tanah yang bagus dan relatif baru/tidak apek akan menambah cita rasa sedap sambal pecel), 125 gram gula merah, 2 siung bawang putih (digoreng/dikukus untuk menghindari rasa bawang yang menyengat), 5 lembar daun jeruk, 2 ruas kencur, 3 sdm air asam jawa, 5 buah cabai rawit dan 5 buah cabai merah besar (dikukus/digoreng), garam secukupnya.

Cara pembuatan sambal pecel yaitu sebagai berikut. (1) Kacang tanah digoreng hingga matang dengan api sedang, setelah itu tiriskan. (2) Kacang yang sudah matang dihaluskan bersama bumbu yang telah disiapkan. (3) Haluskan dengan ulekan hingga tingkat kekasaran yang diinginkan. (4) Setelah itu, seduh sambal pecel dengan air panas dan aduk-aduk hingga merata. Lalu, siapkan sayur-sayuran untuk melengkapi sajian sambal pecel. Sayuran yang dapat dipilih antara lain daun kangkung, sawi hijau/putih, kacang panjang, tauge, bayam, daun singkong, bunga turi, dll.



Gambar 3: *Punten (redaksitabloidguntur.blogspot.com)*



Gambar 4: Punten Pecel
(*instagram.com/kulinertulungagung*)

Kletek

Kletek merupakan salah satu makanan ringan khas Tulungagung. Kletek terbuat dari singkong. Kletek menjadi salah satu oleh-oleh khas Tulungagung. Ridwan (lifestyle.okezone.com) menyatakan bahwa kletek berbahan dasar ketela pohon dicampur dengan bumbu yang terbuat dari cabai, bawang, garam, dan daun jeruk. Kletek memiliki cita rasa pedas dan gurih. Kletek menjadi oleh-oleh khas bagi warga Tulungagung yang merantau keluar kota, luar pulau, atau luar negeri. CIS SMEsCo Tulungagung (<http://cistulungagung.com/>) menjelaskan bahwa kletek berbahan baku ketela pohon yang dikupas dan diparut kemudian diberi bumbu yang pedas. Setelah itu, adonan kletek dicetak dengan talenan kayu atau dicetak manual dengan cara ditekan-tekan dengan tangan.

Wibowo (2017) menyatakan bahwa terdapat dua cara dalam membuat kletek. Cara pertama adalah ditumbuk, sedangkan cara yang kedua adalah diparut. Cara membuat kletek dengan cara ditumbuk adalah sebagai berikut. *Bahan* yang dipersiapkan antara lain 2 kg singkong, 6 siung bawang merah diiris halus, daun seledri secukupnya

diiris halus, daun bawang secukupnya diiris halus, garam secukupnya, cabai merah secukupnya dihaluskan. *Cara membuat kletek* dengan cara itumbuk antara lain sebagai berikut. (1) Kupas singkong dan cuci hingga bersih, setelah itu kukus hingga matang. (2) Haluskan singkong yang kukus lalu campur dengan irisan bawang, garam, cabai merah, aduk hingga rata. (3) Tambahkan irisan seledri dan daun bawang, aduk kembali hingga merata. (4) Lalu ambil adonan dan bentuk bulatan-bulatan yang hampir sama besarnya untuk dipipihkan. (5) Kemudian, jemur hingga kering. (6) Setelah kering, goreng dalam minyak panas.

Cara kedua dalam membuat kletek adalah dengan cara diparut. *Bahan* yang harus dipersiapkan antara lain 2 kg singkong dikupas lalu diparut, 5-8 siung bawang putih, 5-8 siung bawang merah, 5-8 sdt ketumbar, 5-8 tangkai daun seledri dipotong halus, garam secukupnya, $\frac{1}{2}$ - 1 sdt lada bubuk, dan $\frac{1}{2}$ - 1 sdt gula pasir. *Cara membuat kletek* dengan cara diparut yaitu sebagai berikut. (1) Bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam dihaluskan, boleh diulek, ditumbuk atau diblender. (2) Campurkan semua bumbu dalam singkong yang sudah diparut. Jangan lupa masukkan lada halus, daun seledri dan gula pasir. Aduk hingga merata.

(3) Setelah adonan menyatu, ambil adonan seukuran kepalan tangan. Lalu pipihkan dengan ketebalan tertentu dengan menggunakan botol atau alat lain. (4) Siapkan air dalam panci untuk mengukus, masak air hingga mendidih (5) Nyalakan kompor dengan api kecil atau sedang. Adonan yang sudah dipipihkan diletakkan dalam tutup panci lalu tutup panci. (6) Biarkan hingga 2-3 menit lalu angkat tutup panci dan lepaskan adonan kleteknya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan selesai dikukus. Lalu, jemur semua kletek di bawah sinar matahari. (7) Apabila sudah kering, goreng dalam minyak panas.



Gambar 3: Kletek (Shopee.co.id)

Jenang Syabun

Jenang syabun khas Tulungagung telah menjadi komoditi ekspor. Jenang Syabun telah diekspor ke Hongkong dan Malaysia. Jenang syabun terbuat dari beras ketan serupa dengan dodol. Jenang syabun memiliki cita rasa manis dan legit karena memadukan dua macam gula yaitu gula pasir dan gula Jawa. Jenang syabun bertekstur lembut tetapi tidak kenyal dan lengket, bahkan kalau dipegang licin seperti sabun. Konon makanan ini dinamakan jenang syabun karena ada seorang nenek bernama Mbah Saubun yang menawarkan jenang. Akhirnya, jenang ini terkenal dengan nama jenang syabun (<https://www.rradio.net/index.php/services>). Hal berbeda dikemukakan oleh arthomoro (<https://www.kompilasisutorial.com/>) bahwa nama jenang syabun berasal dari kata dalam bahasa Arab yaitu sobun yang berarti muda. Nama ini diberikan agar generasi penerus jenang syabun ini selalu berpikir muda dan kreatif.

Resep jenang syabun sebagai berikut. *Bahan* yang harus dipersiapkan antara lain 400 gram tepung ketan, 600 ml santan, 100 ml air, 200 gr gula pasir/350 gr (bagi yang suka manis), 250 gr gula merah, 1 sdt garam. *Cara membuat jenang syabun* yaitu sebagai berikut. (1) Rebuslah gula merah dengan 100 ml air hingga mendidih dan gula

mencair, lalu saring dan sisihkan. (2) Campurlah tepung ketan, garam, gula pasir dalam wajan, kemudian masukkan santan lalu aduk dengan alat hingga rata dan tidak ada yang menggumpal. (3) Nyalakan kompor, masak dan aduk-aduk dengan sendok kayu. Lalu masukkan gula merah cair, aduk hingga rata dan adonan kalis dan berat. (4) Kecilkan api aduk terus hingga adonan licin dan berat, masak kurang lebih 1 jam (lama memasak tergantung banyak sedikitnya adonan). (5) Setelah itu, matikan api dan tuang jenang dalam loyang yang sudah diolesi sedikit minyak goreng dan ratakan, lalu biarkan hingga dingin. (6) Setelah jenang dingin baru dipotong-potong. (7) Jenang syabun siap dihidangkan.



Gambar 4: Jenang Syabun (idntimes.com)

Implementasi Pemanfaatan Makanan Tradisional Tulungagung sebagai Materi Pembelajaran Bahasa Indonesia

Pembelajaran di sekolah harus menyesuaikan dengan perkembangan zaman yang diwujudkan dalam bentuk kurikulum. Di dalam kurikulum disajikan materi-materi yang disesuaikan dengan kebutuhan anak-anak di masa depan, sehingga saat ini diterapkan Kurikulum 2013 yang dijadikan sebagai acuan dalam pelaksanaan pembelajaran. Kurikulum 2013 bertujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia

agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, dan afektif serta mampu berkontribusi kepada kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban dunia (Yunus dan Alam, 2015).

Guru dalam pelaksanaan pembelajaran Bahasa Indonesia harus dapat menerapkan prinsip-prinsip dalam pembelajaran bahasa. Khairunisa dan Karunia (2020) menjelaskan prinsip pembelajaran bahasa, *pertama* diperlakukan sebagai individu yang memiliki bakat dan minat, *kedua* siswa diberikan kesempatan untuk berpartisipasi dalam penggunaan bahasa untuk komunikasi, *ketiga* difokuskan untuk pembelajaran dalam bentuk keterampilan, dan strategi untuk merujuk proses pemerolehan bahasa. *Keempat* budaya menjadi bagian dari bahasa sasaran. *Kelima* menyadari hakikat peran budaya dan bahasa. *Keenam* memberikan umpan balik untuk kemajuan mereka. *Ketujuh* jika diberikan kesempatan mereka mengatur pembelajaran mereka sendiri.

Berpijak pada prinsip di atas, makanan tradisional Tulungagung sebagai kuliner khas Tulungagung dipilih sebagai materi yang diimplementasikan dalam pembelajaran Bahasa Indonesia. Implementasi tersebut bertujuan untuk mengenalkan kebudayaan lokal kepada siswa khususnya siswa di Tulungagung sehingga siswa memiliki karakter cinta tanah air, khususnya kebudayaan lokal yang ada di sekitar siswa. Makanan tradisional tersebut diimplementasikan dalam pembelajaran teks prosedur kelas VII dengan KD 4.5 menyimpulkan isi teks prosedur tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dan/atau kuliner khas daerah) yang dibaca dan didengar.

Dalam implementasi pembelajaran pada KD 4.5 guru harus merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi hasil pembelajaran. Pada tahap merencanakan guru memperhatikan KI dan KD sesuai dengan materi yang akan dipelajari. Selanjutnya, guru menentukan tujuan pembelajaran. Gunawan dan Palupi (2012) menjelaskan dalam ranah pendidikan diterapkan taksonomi pendidikan yang diklasifikasikan dalam tiga ranah dalam pengembangan tujuan pembelajaran,

yaitu (1) ranah kognitif, berkaitan dengan tujuan belajar yang berorientasi pada kemampuan berpikir; (2) ranah afektif berhubungan dengan perasaan, emosi, sistem nilai, dan sikap hati; dan (3) ranah psikomotor (berorientasi pada keterampilan motorik atau penggunaan otot kerangka). Berikut tujuan pembelajaran KD 4.5 yang diuraikankan pada tabel 1.

Tabel 1: Tujuan Pembelajaran Kompetensi Dasar 4.5

Kompetensi Dasar	Tujuan Pembelajaran
4.5 Menyimpulkan isi teks prosedur tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dan/atau kuliner khas daerah) yang dibaca dan didengar.	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa mampu menuliskan informasi penting pada teks setelah membaca teks prosedur yang disajikan oleh guru dengan tepat.2. Siswa mampu menuliskan simpulan setelah menuliskan informasi penting pada teks prosedur yang dibaca dengan benar.

Berikutnya, guru melaksanakan pembelajaran menyimpulkan isi teks prosedur tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dan/atau kuliner khas daerah) yang dibaca dan didengar. Pada tahapan pelaksanaan pembelajaran, terdapat tiga tahapan yang dilaksanakan oleh guru, yaitu kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

Kegiatan pendahuluan pada pembelajaran KD 4.5, kegiatan yang dilakukan oleh guru adalah (1) siswa menjawab salam yang disampaikan oleh guru, (2) siswa berdoa bersama sesuai dengan keyakinan serta dipimpin oleh ketua kelas, (3) siswa mengisi daftar hadir sesuai dengan petunjuk guru, (4) siswa menyampaikan pengalamannya dalam menikmati atau membuat makanan tradisional, (5) siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan dari guru tentang teks prosedur dalam

kehidupan sehari-hari siswa, (5) siswa menyaksikan video keanekaragaman makanan tradisional di sekitarnya, dan (6) guru menyampaikan KD dan tujuan pembelajaran yang harus dicapai oleh siswa, (7) siswa membentuk kelompok yang terdiri dari 3 siswa dalam setiap kelompok.

Selanjutnya, pada kegiatan inti berdasarkan Kurikulum 2013 diterapkan pendekatan saintifik. Hamidah (2015) menjelaskan pendekatan saintifik merupakan proses mendekati pemahaman pembelajaran secara ilmiah dengan menerapkan konsep-konsep penelitian ilmiah menuju pembelajaran yang bersifat empiris, aktif, kreatif, dan efektif. Dalam pelaksanaan pembelajarannya meliputi (1) mengamati, (2) menanya, (3) mengeksplorasi, (4) mengasosiasikan dan (5) mengomunikasikan.

Mengamati

Pada tahap pertama dalam pembelajaran dengan pendekatan saintifik adalah mengamati. Melalui proses mengamati, siswa bisa mendapatkan fakta bahwa ada hubungan antara objek yang diamati dan dianalisis, dengan materi yang diberikan oleh guru (Hamidah, 2015). Guru pada tahap ini membimbing dan mengarahkan siswa membaca, melihat, dan mendengar pada objek yang diamati yaitu teks prosedur. Pada kegiatan tersebut guru meminta kepada siswa bersama kelompok duduk melingkar diarahkan untuk membaca dan memahami isi teks prosedur cara pembuatan makanan tradisional khas Kabupaten Tulungagung. Kemudian, melalui kegiatan mengamati tersebut diharapkan siswa memiliki kesadaran untuk mencintai kuliner khas wilayahnya dan tidak memilih makanan-makanan masa kini yang cenderung cepat saji.

Menanya

Untuk langkah kedua dalam pembelajaran saintifik adalah menanya. Rukmana dan Effendy (2020) menjelaskan kegiatan bertanya merupakan salah satu pintu masuk untuk memperoleh pengetahuan.

Pada kegiatan ini guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk menyampaikan pertanyaan mengenai hal-hal yang ditemukan dari kegiatan membaca, melihat, dan atau mendengar. Kegiatan belajar yang dilaksanakan pada tahapan ini adalah siswa atau guru saling mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait dengan teks yang dibaca yang tujuannya untuk menemukan informasi, memastikan informasi yang diperoleh, serta membimbing siswa pada hal-hal yang belum diketahui berdasarkan teks yang dibaca. Selain itu, pada tahapan ini mengajarkan kepada anak untuk berpikir kritis, bersikap santun dalam menjawab dan mengajukan pertanyaan, dan saling menghormati atas pendapat yang disampaikan.

Mengeksplorasi/Eksperimen

Kegiatan selanjutnya setelah menanya adalah mengeksplorasi. Pada tahap ini siswa bersama kelompok mendiskusikan isi dari teks yang dibaca. Kemudian, setiap siswa di dalam kelompok menuliskan informasi penting dari teks yang dibaca, misalnya siswa A menuliskan jenis/tujuan penulisan teks prosedur, siswa B menuliskan alat dan bahan, serta siswa C menuliskan langkah-langkah pembuatan makanan tradisional dalam teks prosedur yang dibaca. Pada tahap ini siswa dapat membaca berbagai referensi untuk mendapatkan atau mendukung hasil analisisnya agar mendapatkan jawaban yang akurat.

Mengasosiasi/Menalar

Tahapan selanjutnya adalah mengasosiasi. Pada tahap ini siswa bersama kelompok bertukar informasi berdasarkan hasil belajar pada tahap eksplorasi. Pada tahap ini siswa bersama kelompoknya mendiskusikan informasi penting yang telah ditulis dari hasil membaca teks prosedur. Setelah itu, siswa menuliskan simpulan berdasarkan informasi penting yang telah diperoleh. Berikutnya, siswa membandingkan jawabannya dengan kelompok lain untuk mendapatkan koreksi. Siswa memperbaiki tugasnya apabila mendapatkan koreksi dari kelompok lain.

Mengomunikasikan

Pada tahap ini guru memberikan kesempatan kepada setiap kelompok untuk mempresentasikan hasil kerjanya. Guru memberikan umpan balik pada tugas yang dipresentasikan oleh siswa. Siswa lain juga mendapatkan kesempatan yang sama untuk memberikan umpan balik pada tugas yang disajikan oleh kelompok lain.

Kegiatan pembelajaran selanjutnya adalah kegiatan penutup. Memasuki akhir dari suatu kegiatan pembelajaran guru harus melakukan kegiatan menutup pembelajaran. Hal tersebut bertujuan agar siswa mendapatkan gambaran yang utuh berdasarkan materi yang dipelajari, dalam hal ini adalah materi tentang menyimpulkan teks prosedur. Tahapan pembelajaran yang dilaksanakan adalah siswa menulis rangkuman berdasarkan materi yang telah disajikan. Kemudian, siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan terkait dengan materi yang dipelajari. Setelah itu, siswa menyampaikan kesulitan atau kendala yang dialami selama proses pembelajaran. Selain itu, guru memberikan evaluasi secara umum dari hasil belajar siswa sebagai bentuk apresiasi dalam pembelajaran yang telah dilaksanakan oleh siswa. Jika hal-hal tersebut sudah dilakukan maka guru dapat mengakhiri pembelajaran.

Apabila kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup selesai dilaksanakan maka guru melakukan evaluasi pembelajaran. Dalam pelaksanaan evaluasi guru menyiapkan instrumen autentik. Utomo (2019) menjelaskan instrumen autentik adalah alat untuk mengukur perkembangan belajar siswa baik hasil maupun proses yang merujuk pada dunia nyata dan sesuai dengan kompetensi yang ada. Instrumen tersebut diterapkan selama proses pembelajaran berlangsung. Pada pembelajaran KD 4.5 menyimpulkan isi teks prosedur tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dan/atau kuliner khas daerah) yang dibaca dan didengar, guru dapat menggunakan instrumen penilaian berupa rubrik penilaian berikut ini.

Tabel 2: Rubrik Penilaian Kompetensi Dasar 4.5

Aspek	Deskriptor	Skor		
		3	2	1
Menuliskan informasi penting	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mampu menuliskan informasi penting dengan lengkap meliputi tujuan penulisan teks, alat, bahan, dan langkah-langkah berdasarkan teks prosedur yang dibaca. • Siswa mampu menuliskan 2 informasi penting, misalnya tujuan dan bahan berdasarkan teks prosedur yang dibaca. • Siswa mampu menuliskan 1 informasi penting, misalnya langkah-langkah pembuatan berdasarkan teks prosedur yang dibaca. 			
Menulis simpulan	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mampu menuliskan simpulan dengan tepat berdasarkan informasi penting yang ditemukan • Siswa mampu menuliskan simpulan hanya saja informasi penting yang disajikan kurang lengkap. • Siswa menulis simpulan tidak sesuai dengan informasi penting yang ditemukan. 			

SIMPULAN

Makanan tradisional Tulungagung dapat dijadikan materi pembelajaran Bahasa Indonesia terutama pada pembahasan teks prosedur. Makanan tradisional Tulungagung yang dapat dimanfaatkan sebagai materi pembelajaran Bahasa Indonesia antara lain ayam lodho, sompil, punten pecel, kletek, dan jenang syabun. Cara pembuatan kelima makanan khas Tulungagung tersebut dapat dimanfaatkan sebagai materi dalam teks prosedur. Implementasi pembelajaran Bahasa Indonesia memanfaatkan makanan tradisional Tulungagung dimulai dari kegiatan perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi pembelajaran. Pembelajaran Bahasa Indonesia dengan memanfaatkan makanan tradisional Tulungagung dapat mengenalkan dan mengakrabkan generasi muda dengan budaya dan identitas daerahnya.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak berikut ini. (1) Ketua jurusan TBIN IAIN Tulungagung, Dr. Erna Iftanti, S.S., M.Pd. yang telah memotivasi peneliti untuk menulis artikel ilmiah. (2) Rekan-rekan dosen TBIN IAIN Tulungagung yaitu Bu Elen Nurjanah, M.Pd. dan Bu Lilis Anifiah Zulfa, M.Pd. yang telah memberikan motivasi, saran, dan masukan terhadap pembuatan artikel ilmiah ini.

Daftar Rujukan

- Arthomoro. 2019. *Jenang Syabun Makanan Khas Tulungagung*. Online, (<https://www.kompilasisutorial.com/2019/05/jenang-syabun-makanan-khas-tulungagung.html>). Diakses pada 18 April 2021.
- Arti, S. 2012. *Punten Pecel Khas Tulungagung*. Online, (<https://www.saribusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Punten-Pecel-Khas-Tulungagung>). Diakses pada 18 April 2021.
- CIS SMEsCo Tulungagung. *Kletek Ketela Renyah Enak*. Online, (<http://cistulungagung.com/kletek-ketela/>). Diakses pada 18 April 201.

- Fuad, A.D. & Y.T. Hapsari. 2019. Leksikon Makanan Tradisional dalam Bahasa Jawa sebagai Cerminan Kearifan Lokal Masyarakat Jawa. *Jurnal Pendidikan dan Sastra*. 19 (1): 27-36. Online, (https://ejournal.upi.edu/index.php/BS_JPBSP/article/download/20756/pdf). Diakses pada 15 April 2021.
- Gunawan, I. dan A.R. Palupi. 2015. Taksonomi Bloom – Revisi Ranah Kognitif: Kerangka Landasan untuk Pembelajaran, Pengajaran, dan Penilaian. *Premiere Educandum: Jurnal Pendidikan Dasar dan Pembelajaran*. 2 (2). Online, (<https://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/785308>). Diakses pada 17 April 2021.
- Hamidah, S. 2015. Pendekatan Saintifik dalam Pembelajaran Teks Cerita Pendek pada Siswa Kelas VII Sekolah Menengah Pertama. *Riksa Bahasa: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pembelajarannya*. 1 (1). Online, (<https://ejournal.upi.edu/index.php/RBSPs/article/view/8706>). Diakses 17 April 2021.
- Khairunisa dan I. Karunia. 2020. Strategi Pembelajaran Bahasa Indonesia di Era Kurikulum 2013. *PROSIDING SAMASTA: Seminar Nasional Bahasa dan Sastra Indonesia*. Online, (<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/SAMASTA/article/view/7209/4439>). Diakses 17 April 2021.
- Khristianti, M., B.B. Tanudjaja, dan B. Suryo. 2013. Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner di Kota Tulungagung-Jawa Timur Beserta Media Pendukungnya. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra*. 1 (2): 1-12. Online, (<http://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/download/582/512>). Diakses pada 17 April 2021.
- Kodriyah, P.B. 2019. Ayam Lodho sebagai Identitas Masyarakat di Desa Bandung Kabupaten Tulungagung. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Malang.

- Kusna, I.R.. 2016. Analisis Makanan Tradisional sebagai Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Tulungagung. Tugas Akhir Diploma. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Larasati, R.D., A. Kusdiana, dan A. Mulyadiprana. 2020. Pengembangan Buku Cerita Makanan Tradisional “Burayot” sebagai Bahan Ajar Kearifan Lokal di Sekolah Dasar. *Pedadidaktika: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 7 (4): 1-8. Online, (<https://ejournal.upi.edu/index.php/pedadidaktika/article/download/26407/13401>). Diakses pada 15 April 2021.
- Mentari, A.E. 2021. *Resep Ayam Lodho Khas Tulungagung, Ayam Bakar Kuah Santan Pedas*. Online, (<https://www.kompas.com/food/read/2021/01/13/210900875/resep-ayam-lodho-khas-tulungagung-ayam-bakar-kuah-santan-pedas>). Diakses pada 17 April 2021.
- Mulyaningtyas, R. dan Y.D. Arinugroho. 2020. Membangun Karakter Generasi Muda Melalui Nilai Ritual Metri. *Jurnal Waskita* 4 (2): 89-100, Online, (<https://waskita.ub.ac.id/index.php/waskita/article/download/114/115>). Diakses pada 17 April 2021.
- Nugrahini, E.S. 2021. Peran Pasar Desa dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Pasar Senggol Desa Bangoan Tulungagung). Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung.
- Priyatnomo, M.A., W. Khasanah, dan M. Salimi. 2016. Jajanan Tradisional sebagai Bahan Ajar Pembelajaran IPS untuk Sekolah Dasar. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan. Online, (<https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snip/article/download/1186/7972>). Diakses pada 15 April 2021.
- Rahmadhanti, J.A. 2014. Kosakata Makanan Tradisional Melayu Sambas. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*. 3 (6). Online,

- (<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdpb/article/download/6134/6235>). Diakses pada 15 April 2021.
- Ridwan, R. 2013. *Kerupuk Kletek Laris Diburu Pemudik*. Online, (<https://lifestyle.okezone.com/read/2013/08/09/488/848494/kerupuk-kletek-laris-diburu-pemudik>). Diakses pada 18 April 2021.
- RSUD Tulungagung. 2020. *Sompil si Kuliner Rakyat Jelata dan Legendaris*. Online, (<https://rsud.tulungagung.go.id/sompil-si-kuliner-rakyat-jelata-nan-legendaris/>). Diakses pada 17 April 2021.
- Tyas, A.S.P. 2017. Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*. 1 (1): 1-14. Online, (<https://journal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970/16061>). Diakses pada 6 April 2021.
- Utomo, R.O. 2019. Instrumen Penilaian Autentik dalam Pembelajaran Teks Menulis Cerita Fantasi. *Hasta Wiyata: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*. 2 (2). Online, (<https://hastawiyata.ub.ac.id/index.php/hastawiyata/article/view/40/29>). Diakses 17 April 2021.
- Wibowo, A. 2017. *Cara Membuat Keripik Kletek*. Online, (<http://agungjambangan.blogspot.com/2017/02/cara-membuat-keripik-kletek.html>). Diakses pada 18 April 2021.
- Wisnu, A. tt. *5 Resep Makanan Khas Tulungagung, Rasanya Wuenak Tenan*. Online, (<https://www.idntimes.com/food/recipe/aji-wisnu/resep-makanan-khas-tulungagung-c1c2/4>). Diakses pada 17 April 2021.
- Yunus, H. dan H. V. Alam. 2015. *Perencanaan Pembelajaran Berbasis Kurikulum 2013*. Sleman: Penerbit Deepublish.
- Zed, M. 2008. *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- 89,5 FM Radio Tulungagung. *Jenang Syabun Khas Tulungagung*. Online, (<https://www.rradio.net/index.php/services>). Diakses pada 18 April 2021.