

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini dipaparkan (1) analisis kebutuhan, (2) tahap perencanaan (desain bahan ajar), (3) tahap pengembangan (spesifikasi bahan ajar), (4) validasi ahli dan revisi, dan (5) pengujian bahan ajar. Secara berturut-turut, kelima hal tersebut dijabarkan sebagai berikut.

#### **A. Analisis Kebutuhan Pengembangan Bahan Ajar BIPA Bertema Kuliner Lokal Tulungagung Menurut Persepsi Pembelajar Asing**

Analisis kebutuhan untuk mengembangkan bahan ajar ialah langkah awal untuk mengetahui dan memahami kebutuhan pembelajar asing terhadap bahan ajar setelah analisis kurikulum. Berdasarkan hasil analisis 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.

Sementara itu, tahap analisis kebutuhan pengembangan bahan ajar dilakukan dalam rangka mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Hasil analisis kebutuhan tersebut digunakan sebagai acuan pengembangan bahan

ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Peneliti melakukan analisis kebutuhan terhadap mahasiswa asing pada tanggal 29 November 2021 dengan melibatkan 10 mahasiswa asing asal Thailand.

Pemilihan sampel sebanyak 10 responden ditentukan berdasarkan teknik *Nonprobability Sampling*. *Nonprobability Sampling* adalah teknik pengambilan data atau sampel sebanyak data yang kemungkinan semua datanya terpilih, tapi tidak sama jumlahnya (Simeru & Tanamal, 2020). Ada beberapa jenis teknik *nonprobability sampling*, pada penelitian ini pengambilan sampel menggunakan jenis teknik *purposive sampling*. Menurut S, Gallardo, dan Lachlan dalam (Yusman, 2019), cara memilih sampel berdasarkan teknik *purposive sampling* yaitu ditentukan berdasarkan keputusan peneliti untuk memilih individu tertentu yang memenuhi tujuan atau kriteria. Orang-orang ini dipilih karena mereka dapat bertindak sebagai informan atas nama populasi. 10 responden tersebut memiliki ketertarikan dan pemahaman lebih mengenai kuliner lokal Tulungagung dibanding dengan mahasiswa asing lainnya.

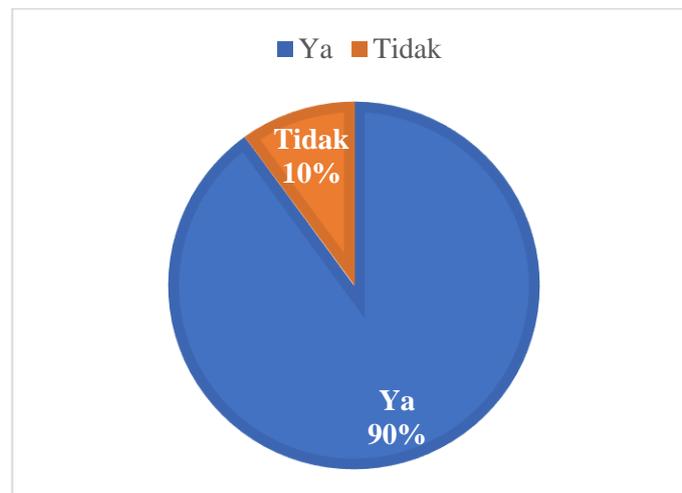
Pengumpulan data kebutuhan pembelajar dilakukan dengan cara menyebar angket. Bentuk angket merupakan pilihan jawaban terbuka dengan alasan dan pilihan jawaban tertutup untuk membantu responden menjawab cepat. Jadi, saat mengisi angket, pembelajar asing diperbolehkan memilih lebih dari satu jawaban. Adapun analisis kebutuhan bahan ajar diuraikan dalam lima poin utama, yaitu (1) pengalaman belajar BIPA bertema kuliner, (2) aspek isi atau materi, (3) aspek penyajian materi, (4) aspek kebahasaan

dan keterbacaan, dan (5) aspek grafika. Kelima aspek tersebut 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.

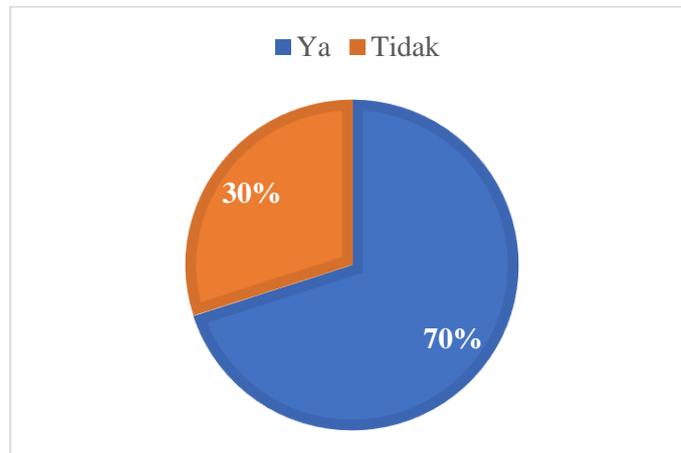
Indikator pertama berkaitan dengan pemahaman pembelajar asing terhadap kuliner lokal Tulungagung. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 1** Pemahaman pembelajar asing terhadap kuliner lokal Tulungagung

Berdasarkan gambar 4.1, pilihan jawaban yang memperoleh persentase tinggi yaitu pilihan jawaban pertama. Sebesar 90% pembelajar asing mengetahui kuliner lokal Tulungagung. Adapun sebesar 10% pembelajar asing tidak mengetahui kuliner lokal Tulungagung. Dengan demikian, mayoritas pembelajar asing mengetahui kuliner lokal Tulungagung.

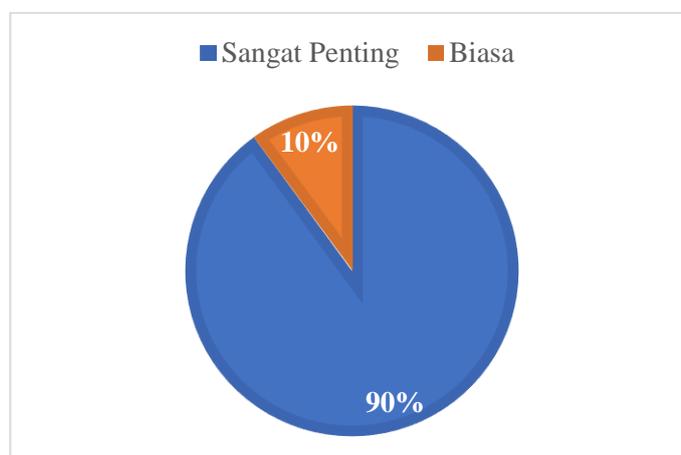
Indikator kedua berkaitan dengan pengalaman pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 2** Pengalaman pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner

Sebesar 70% pembelajar asing memilih pernah mendapatkan pembelajaran BIPA bertema kuliner. Sementara itu, 30% pembelajar asing lainnya belum pernah mendapatkan pembelajaran BIPA bertema kuliner. Dengan demikian, mayoritas pembelajar asing pernah mendapatkan pembelajaran BIPA bertema kuliner.

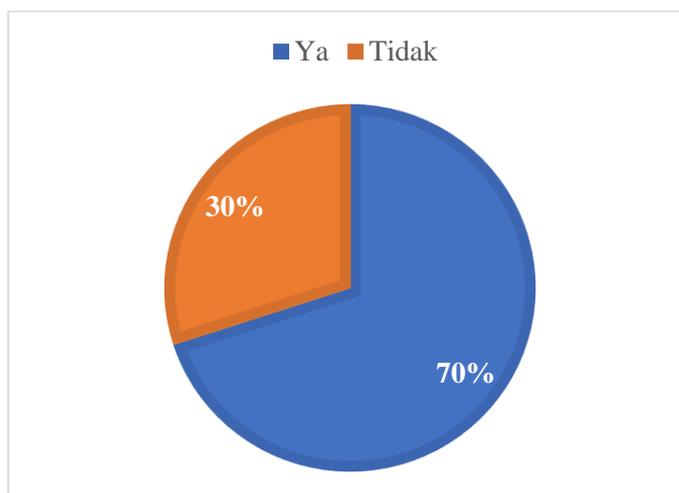
Indikator ketiga berkaitan dengan pendapat pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 3** Pendapat pembelajar asing terhadap pembelajaran BIPA bertema kuliner

Berdasarkan gambar 4.3, sebesar 90% pembelajar asing sepakat memilih pembelajaran BIPA bertema kuliner sangat penting untuk diajarkan. Menurut mereka, adanya pembelajaran BIPA bertema kuliner lokal mampu menambah ilmu pengetahuan seputar makanan-makanan dan minuman khas. Selain itu, mereka akan dengan mudah mengetahui dan mengenali kuliner khas di daerah mereka tinggal. Adapun 10% responden memilih pembelajaran BIPA bertema kuliner lokal merupakan materi biasa yang mampu dipelajari sendiri seiring berjalannya waktu mereka tinggal di Indonesia. Dengan demikian, pembelajaran BIPA bertema kuliner sangat penting diajarkan pada pembelajar asing.

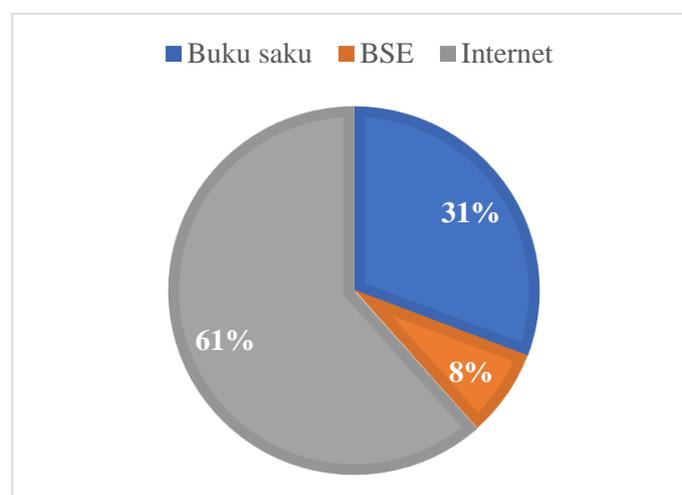
Indikator selanjutnya berkaitan dengan tersedianya bahan ajar dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 4** Tersedianya bahan ajar dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner

Berdasarkan gambar 4.4, sebanyak 70% pembelajar asing mengaku pada pembelajaran BIPA bertema kuliner sebelumnya terdapat bahan ajar yang digunakan. Sementara itu, sisanya hanya sebanyak 30% yang mengaku bahwa tidak ada bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA. Dengan demikian, pembelajaran BIPA sebelumnya sudah menggunakan bahan ajar.

Indikator kelima berkaitan dengan bentuk bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA. Pilihan alternatif jawaban pada indikator ini ada empat, yaitu buku saku, Buku Sekolah Elektronik (BSE), internet, dan lainnya. Pada pilihan jawaban keempat, pembelajar asing mengisi sesuai bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 5** Bentuk bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA

Berdasarkan persentase pada gambar 4.5, internet merupakan pilihan jawaban tertinggi di antara pilihan jawaban lainnya, yaitu

sebanyak 61%. Sedangkan, 31% pembelajar asing memilih bahan ajar buku saku. Selain itu, sebanyak 8% pembelajar asing memilih buku saku elektronik. Berdasarkan data tersebut, sumber dari internet merupakan bahan ajar yang digunakan dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner sebelumnya.

Indikator keenam, yaitu pendapat pembelajar asing terhadap penggunaan sumber belajar dalam pembelajaran BIPA bertema kuliner. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.

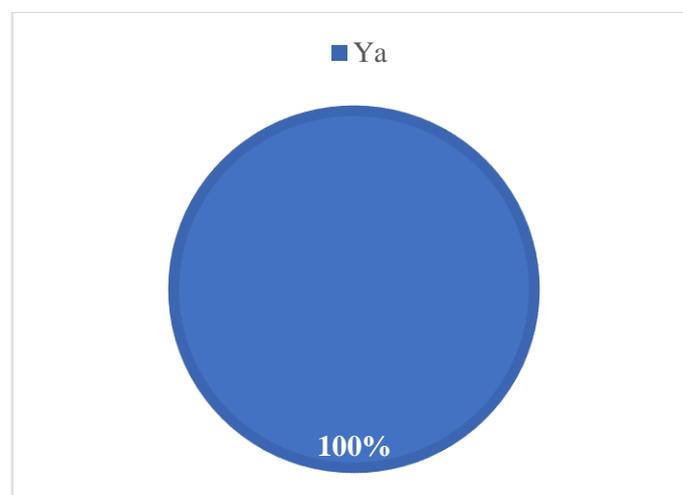


**Gambar 4. 6** Pendapat pembelajar asing terhadap penggunaan sumber belajar dalam pembelajaran BIPA

Hasil angket berkaitan dengan pendapat pembelajar asing terhadap penggunaan sumber belajar dalam pembelajaran BIPA, pembelajar hanya memilih dua opsi pilihan. Sebanyak 90% pembelajar asing menyatakan bahwa sumber belajar sebelumnya biasa saja. Adapun 10% pembelajar asing lainnya berpendapat bahwa bahan ajar BIPA sebelumnya itu

membosankan. Jadi dapat disimpulkan bahwa bahan ajar yang digunakan pada pembelajaran BIPA sebelumnya terkesan biasa saja.

Indikator terakhir dalam aspek pengalaman belajar BIPA bertema kuliner menganalisis pendapat pembelajar asing mengenai bahan ajar khusus pembelajaran BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



*Gambar 4. 7* Pendapat pembelajar asing mengenai bahan ajar khusus pembelajaran BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung

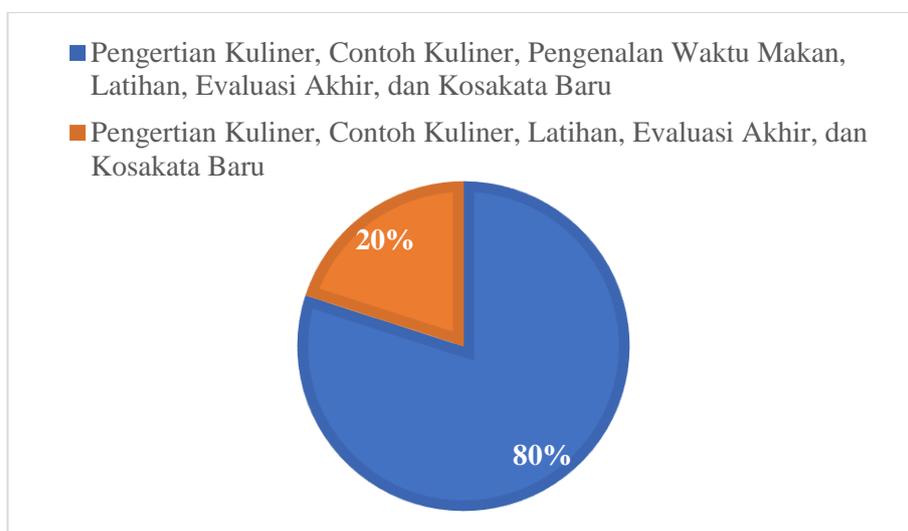
Berdasarkan gambar 4.7, sebanyak 100% pembelajar asing setuju jika ada bahan ajar baru untuk pembelajaran BIPA bertema kuliner. Menurut mereka, inovasi bahan ajar BIPA bertema kuliner ini harus mampu memudahkan pembelajar BIPA untuk mengetahui dan memahami kuliner lokal.

## **2. Aspek Isi atau Materi**

Aspek isi memuat analisis pokok-pokok pembahasan yang dimuat dalam bahan ajar mengenai kuliner lokal Tulungagung. Aspek ini terdiri

dari tiga indikator, yaitu: (1) materi yang cocok dipaparkan dalam bahan ajar, (2) adanya penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung yang disajikan dalam bahan ajar, dan (3) materi tambahan yang disajikan dalam bahan ajar.

Indikator pertama menganalisis materi yang cocok dipaparkan dalam bahan ajar. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.

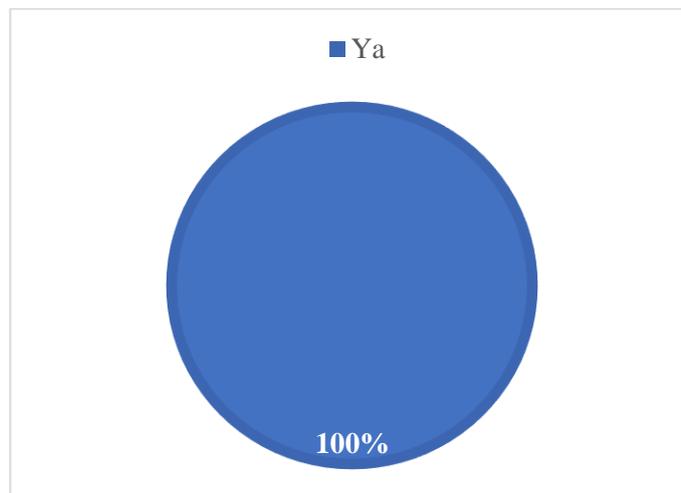


**Gambar 4. 8** Materi yang cocok diajarkan dalam bahan ajar

Berdasarkan gambar 4.8 sebanyak 80% pembelajar asing memilih materi yang cocok diajarkan dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung yaitu pengertian kuliner, contoh kuliner, pengenalan waktu makan, latihan, evaluasi akhir, dan kosakata baru. Adapun sebesar 20% pembelajar asing memilih materi yang cocok diajarkan dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung yaitu pengertian kuliner, contoh kuliner, latihan, evaluasi akhir, dan kosakata baru. Dengan demikian, materi yang akan dimuat dalam bahan ajar yaitu pengertian

kuliner, contoh kuliner, pengenalan waktu makan, latihan, evaluasi akhir, dan kosakata baru.

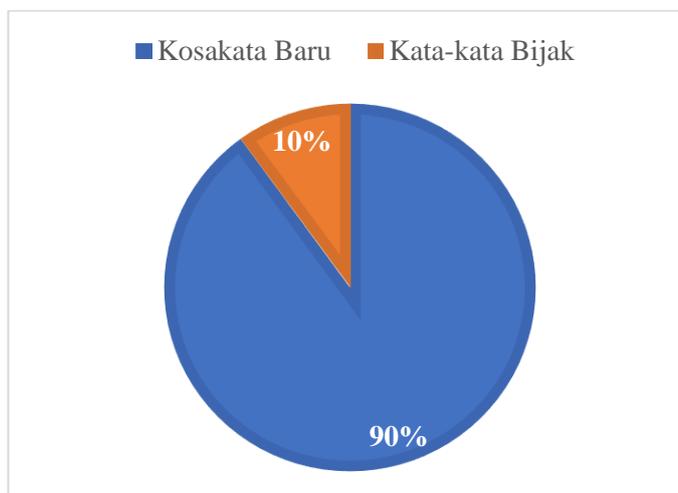
Indikator kedua menganalisis adanya penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung yang disajikan dalam bahan ajar BIPA. Berikut gambar hasil analisis kebutuhan.



**Gambar 4. 9** Adanya penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung

Pada gambar 4.9 di atas, 100% pembelajar asing memilih membutuhkan adanya penjelasan di setiap contoh kuliner lokal Tulungagung yang disajikan dalam bahan ajar BIPA.

Indikator ketiga terkait materi tambahan yang disajikan dalam bahan ajar BIPA. Indikator ini memiliki dua alternatif jawaban, yaitu kosakata baru dan kata-kata bijak. Hasil analisisnya dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 10** Materi tambahan yang disajikan dalam bahan ajar BIPA

Dari hasil angket terkait bentuk materi tambahan, 90% pembelajar asing memilih bentuk materi pelengkap yaitu kosakata baru. Sedangkan, 10% pembelajar asing memilih materi tambahan berupa kata-kata bijak. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa materi tambahan yang dibutuhkan dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung yaitu kosakata baru.

### **3. Aspek Penyajian Materi**

Menurut persepsi pembelajar asing, aspek penyajian materi dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dijabarkan dalam lima indikator. Kelima indikator tersebut adalah (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.

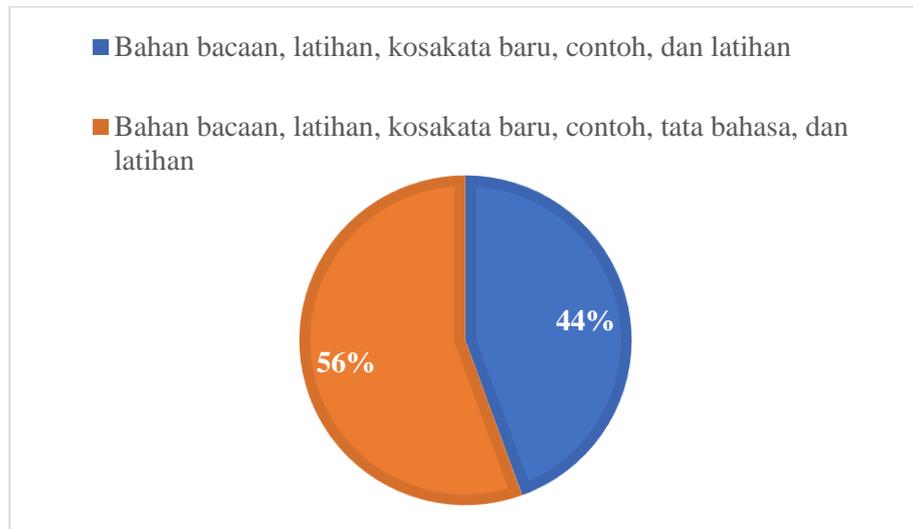
Indikator pertama mengenai letak pemaparan materi kuliner yang cocok dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 11** Letak pemaparan materi kuliner dalam bahan ajar BIPA

Pada gambar 4.11, 78% pembelajar asing memilih letak pemaparan materi kuliner dalam bahan ajar BIPA terletak di bagian setelah contoh dan latihan. Sementara itu, sebanyak 22% pembelajar asing memilih letak pemaparan materi kuliner dalam bahan ajar BIPA terletak di bagian awal pada setiap subbab. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa letak pemaparan materi yang diperlukan dalam bahan ajar BIPA yaitu materi terletak di bagian setelah contoh dan latihan.

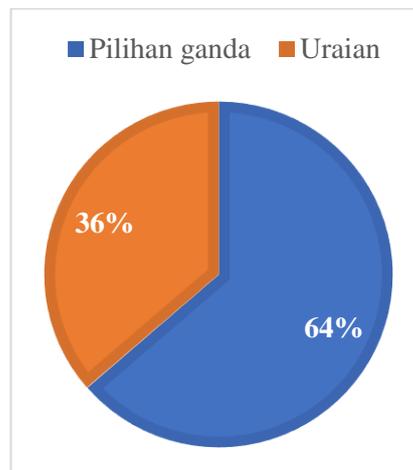
Indikator kedua menganalisis urutan penataan materi dalam bahan ajar. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 12** Urutan penataan materi dalam bahan ajar

Berdasarkan gambar 4.12, penataan materi bahan bacaan, latihan, kosakata baru, contoh, tata bahasa, dan latihan memperoleh persentase sebanyak 56%. Sementara itu, pembelajar asing yang memilih penataan materi bahan bacaan, latihan, kosakata baru, contoh, dan latihan sebanyak 44%. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa urutan penataan materi yang diperlukan dalam bahan ajar BIPA yaitu bahan bacaan, latihan, kosakata baru, contoh, tata bahasa, dan latihan.

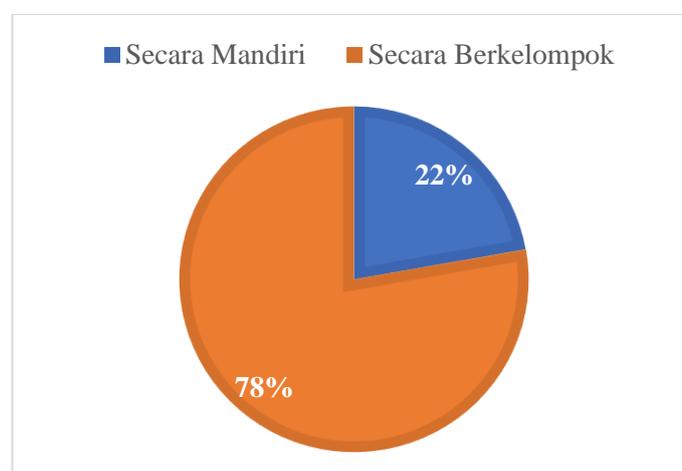
Indikator ketiga berkaitan dengan bentuk tugas atau latihan dalam bahan ajar BIPA. Hasil analisis dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 13** Bentuk tugas atau latihan dalam bahan ajar BIPA

Berdasarkan gambar 4.13, bentuk tugas atau latihan pilihan ganda memperoleh persentase tinggi, yaitu sebesar 64%. Sedangkan, sebesar 36% pembelajar asing memilih bentuk tugas atau latihan uraian. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa bentuk tugas atau latihan yang harus dimuat dalam bahan ajar BIPA adalah tugas atau latihan pilihan ganda.

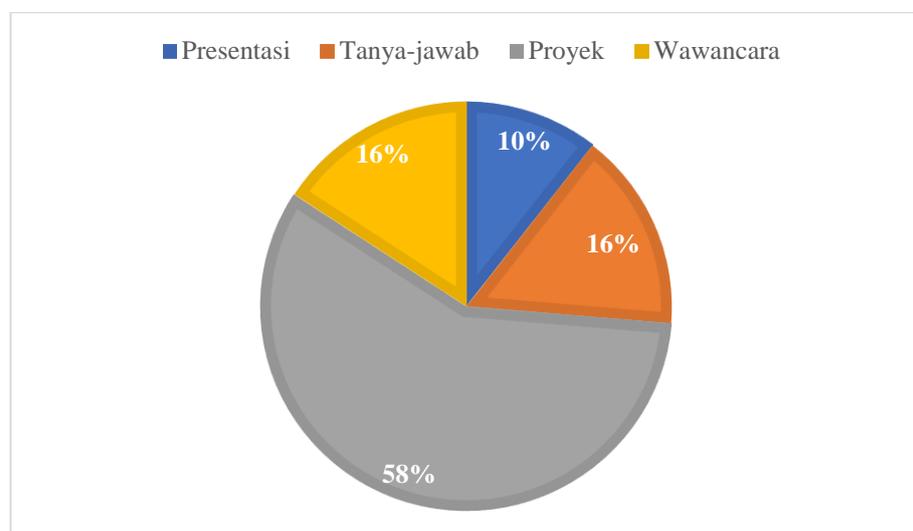
Indikator keempat, yaitu sistem pengerjaan tugas dalam pembelajaran BIPA. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 14** Sistem pengerjaan tugas dalam pembelajaran BIPA

Dari gambar di atas, sebanyak 22% pembelajar asing memilih sistem pengerjaan tugas secara mandiri. Sedangkan sebanyak 78% pembelajar asing memilih sistem pengerjaan tugas secara berkelompok. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa sistem pengerjaan tugas yang diperlukan oleh pembelajar asing yaitu sistem pengerjaan tugas secara berkelompok.

Indikator terakhir dalam aspek penyajian materi menganalisis bentuk tes atau evaluasi untuk menilai kemampuan berbahasa dalam bahan ajar BIPA. Hasil analisis dapat dilihat dalam pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 15** Bentuk tes atau evaluasi untuk menilai kemampuan berbahasa dalam bahan ajar BIPA

Berdasarkan gambar 4.15, bentuk tes atau evaluasi proyek merupakan pilihan dengan jawaban tertinggi, yaitu sebesar 58%. Sedangkan, dua alternatif jawaban lainnya yaitu bentuk tes atau evaluasi

wawancara dan tanya-jawab sama mendapatkan persentase sebanyak 16%. Selain itu, sebanyak 10% pembelajar asing memilih bentuk tes atau evaluasi presentasi. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada indikator bentuk tes atau evaluasi untuk menilai kemampuan bahasa dalam bahan ajar BIPA yang diinginkan pembelajar asing adalah proyek.

#### 4. Aspek Bahasa dan Keterbacaan

Berdasarkan perspektif pembelajar asing, ada tiga indikator analisis kebutuhan terhadap aspek bahasa dan keterbacaan. Penjabaran dari indikator tersebut yaitu (1) bahasa yang digunakan, (2) pilihan kata atau diksi yang diharapkan, dan (3) ragam bahasa yang diharapkan.

Terdapat empat jawaban pada indikator pertama mengenai bahasa yang diperlukan dalam bahan ajar BIPA, yaitu menggunakan pilihan kata yang benar dan tepat, ejaan dan tanda baca sesuai ejaan yang disempurnakan, mudah dipahami, dan lainnya. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



*Gambar 4. 16 Bahasa yang digunakan*

Sebanyak 65% pembelajar asing memilih bahasa yang diperlukan dalam bahan ajar yaitu bahasa yang mudah dipahami. Sementara itu, sebanyak 18% pembelajar asing memilih bahasa yang diperlukan dalam bahan ajar yaitu ejaan dan tanda baca sesuai ejaan yang disempurnakan. Selain itu, 17% pembelajar asing memilih bahasa yang diperlukan dalam bahan ajar BIPA yaitu menggunakan pilihan kata yang tepat. Dengan demikian, pembelajar asing menginginkan bahasa yang diperlukan dalam bahan ajar BIPA yaitu bahasa yang mudah dipahami.

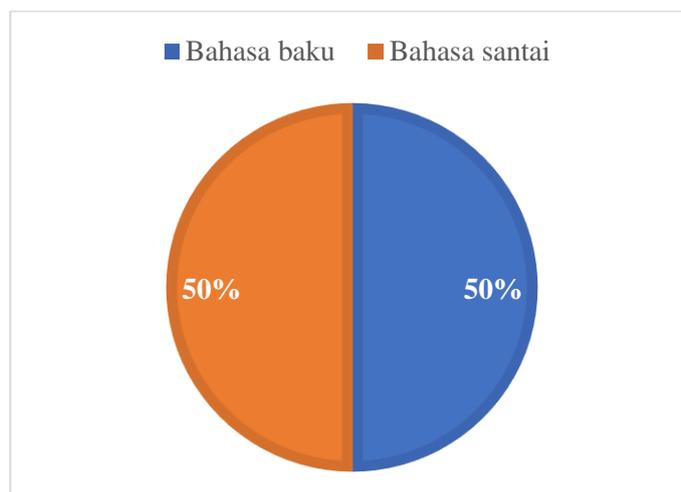
Indikator kedua mengenai pilihan kata atau diksi yang diharapkan dalam bahan ajar terdapat dua alternatif jawaban. Alternatif jawaban tersebut adalah pilihan kata atau diksi yang mudah dipahami dan pilihan kata atau diksi dengan istilah ilmiah. Hasil analisis dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 17** Pilihan kata atau diksi

Pada gambar 4.17 dapat diketahui bahwa 71% pembelajar asing memilih pilihan kata atau diksi yang mudah dipahami. Sementara itu, 29% pembelajar asing lebih memilih pilihan kata atau diksi dengan istilah ilmiah. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa pilihan kata atau diksi yang mudah dipahami akan dipilih dalam bahan ajar BIPA.

Indikator terakhir berkaitan dengan aspek bahasa dan keterbacaan yaitu ragam bahasa dalam bahan ajar. Hasil analisis dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 18** Ragam bahasa dalam bahan ajar

Berdasarkan gambar 4.18, dua alternatif jawaban memperoleh persentase yang seri. Oleh karena itu, peneliti menentukan keragaman bahasa yang digunakan dalam bahan ajar BIPA. Peneliti memilih ragam bahasa baku untuk dimuat dalam bahan ajar BIPA karena bahan ajar pada umumnya menggunakan ragam bahasa baku. Selain itu, pembelajar BIPA agar lebih mudah mengetahui bahasa Indonesia yang baik dan benar

## 5. Aspek Grafika

Aspek grafika merupakan aspek terakhir dalam analisis kebutuhan bahan ajar BIPA, peneliti menjabarkan pertanyaan menjadi enam indikator. Keenam indikator tersebut adalah (1) sampul yang digunakan dalam bahan ajar, (2) jumlah gambar dalam sampul bahan ajar, (3) ilustrasi atau gambar pendukung dalam bahan ajar, (4) isi sampul belakang bahan ajar, (5) tebal buku, dan (6) adanya glosarium dalam bahan ajar.

Pada indikator pertama berkaitan dengan sampul yang digunakan dalam bahan ajar. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

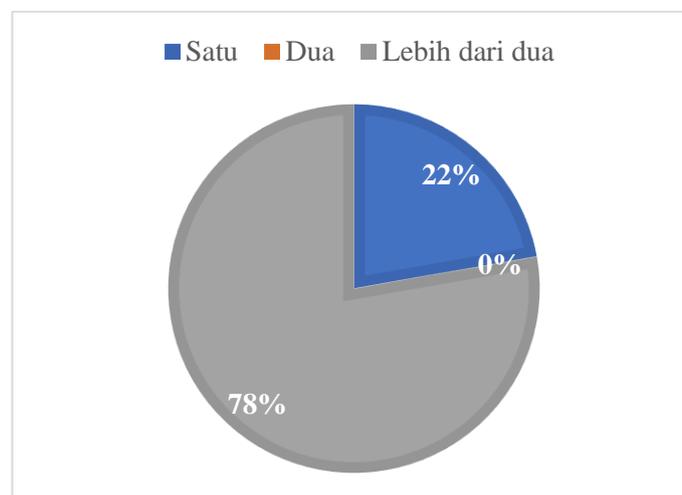


**Gambar 4. 19** Sampul yang digunakan dalam bahan ajar

Pada persentase gambar 4.19, alternatif jawaban pertama memperoleh persentase yang tinggi, yaitu 80% pembelajar BIPA memilih sampul yang digunakan dalam bahan ajar bergambar dan

berwarna-warni. Sementara itu, 20% pembelajar BIPA memilih sampul yang digunakan dalam bahan ajar disajikan bergambar dan satu warna. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pembelajar asing menginginkan sampul bahan ajar BIPA bergambar dan berwarna-warni.

Pada indikator kedua berkaitan dengan jumlah gambar yang sesuai untuk sampul depan bahan ajar BIPA. Adapun hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

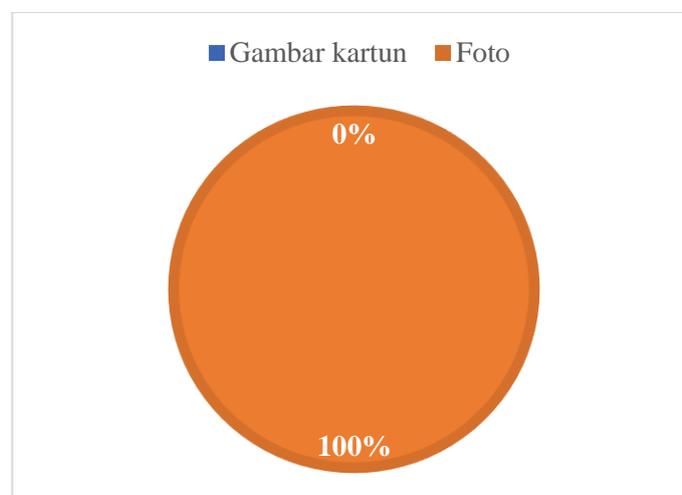


**Gambar 4. 20** Jumlah gambar untuk sampul depan bahan ajar BIPA

Pada persentase gambar 4.20, alternatif jawaban pertama memperoleh persentase yang cukup rendah, yaitu 22% pembelajar BIPA memilih jumlah gambar untuk sampul depan bahan ajar hanya satu. Sementara itu, alternatif pilihan jawaban kedua tidak mendapatkan persentase. Persentase tertinggi diberikan pada alternatif pilihan jawaban ketiga, yaitu 78% pembelajar BIPA memilih jumlah gambar yang diperlukan untuk sampul depan bahan ajar BIPA yaitu lebih dari dua.

Dengan demikian, jumlah gambar untuk sampul depan bahan ajar BIPA yang diinginkan oleh pembelajar BIPA adalah lebih dari dua.

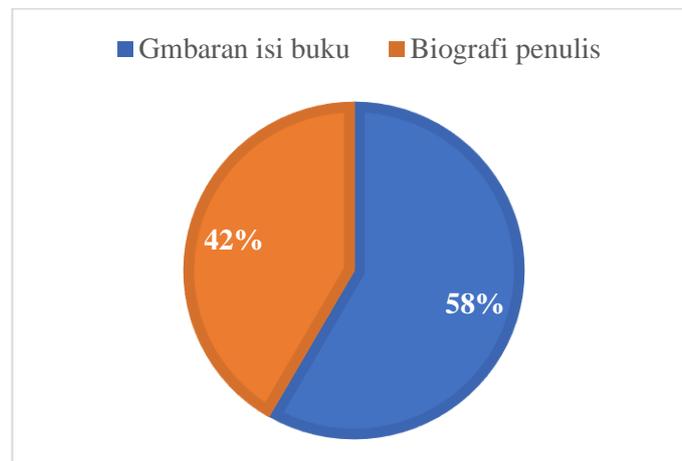
Berkaitan dengan ilustrasi atau gambar pendukung yang diinginkan pembelajar BIPA, peneliti menawarkan tiga alternatif jawaban yaitu gambar kartun, foto, dan lainnya. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 21** Ilustrasi atau gambar pendukung dalam bahan ajar

Berdasarkan gambar 4.21, 100% pembelajar asing sepakat bahwa ilustrasi atau gambar pendukung yang sesuai dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung yaitu foto.

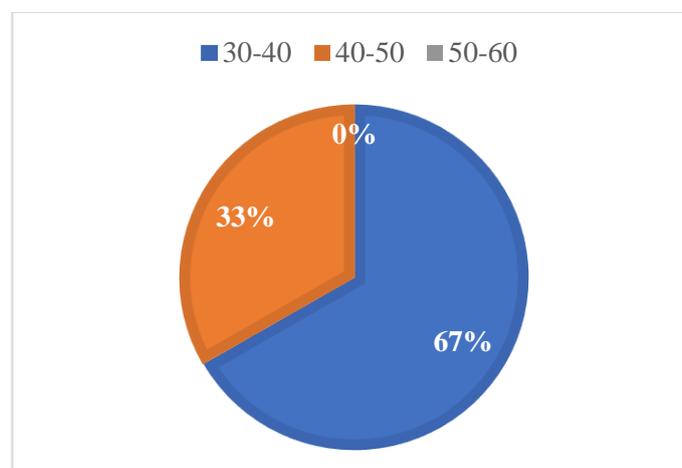
Indikator selanjutnya berkaitan dengan isi sampul belakang bahan ajar BIPA. Hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar di bawah.



**Gambar 4. 22** Isi sampul belakang bahan ajar BIPA

Berdasarkan persentase gambar 4.22, isi sampul belakang bahan ajar BIPA berupa gambaran isi buku mendapatkan persentase sebesar 58%. Adapun 42% pembelajar asing memilih biografi penulis untuk mengisi sampul belakang bahan ajar. Berdasarkan kedua persentase di atas, sampul belakang bahan ajar BIPA akan memuat gambaran isi buku.

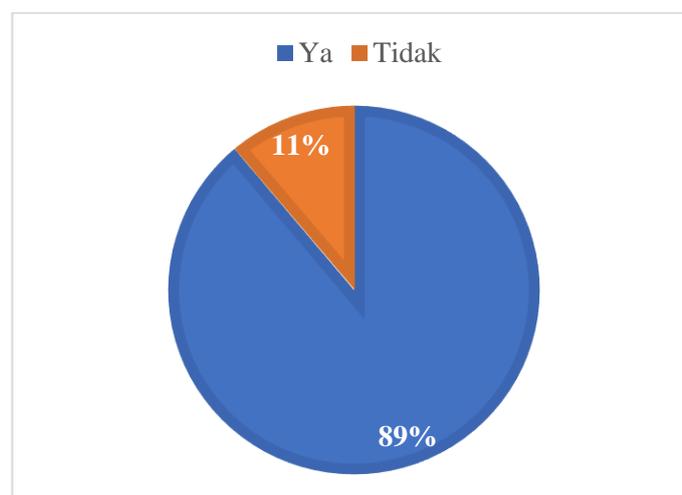
Indikator kelima terkait tebal buku. Terdapat empat alternatif pilihan jawaban, yaitu 30-40, 40-50, 50-60, dan lainnya. Adapun hasil analisis kebutuhan dapat dilihat pada gambar berikut.



**Gambar 4. 23** Tebal buku

Hasil analisis dari indikator tebal buku di atas menunjukkan bahwa tebal buku 30-40 halaman memperoleh persentase tinggi sebesar 67%. Sedangkan alternatif pilihan jawaban tebal buku 40-50 halaman yang dipilih pembelajar asing memiliki persentase sebesar 33%. Alternatif pilihan jawaban ketiga dan keempat tidak memiliki persentase. Dengan demikian, tebal buku yang diinginkan oleh pembelajar asing yang sesuai untuk bahan ajar adalah 30-40 halaman.

Indikator terakhir berkenaan dengan adanya glosarium dalam bahan ajar BIPA. Hasil analisis dapat diketahui dari gambar di bawah ini.



**Gambar 4. 24** Adanya glosarium

Dari gambar di atas dapat diketahui bahwa indikator adanya glosarium memiliki persentase sebesar 89%. Sedangkan 11% pembelajar asing lainnya memilih tidak perlu adanya glosarium dalam bahan ajar. Dengan demikian, pembelajar asing menginginkan glosarium dimuat dalam bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung.

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.

## **B. 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.

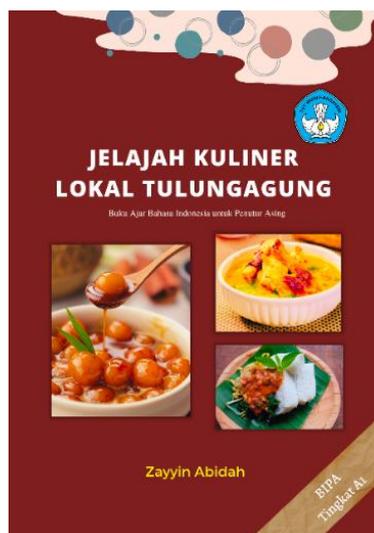
### C. Tahap Pengembangan (Spesifikasi Bahan Ajar)

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.

## 1. Kover/Judul

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. Berikut adalah tampilan kover depan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung.



*Gambar 4. 25 Kover depan bahan ajar*

Berdasarkan gambar di atas dapat dilihat bahwa pada kover depan, terdapat 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 cover depan meliputi logo Tut Wuri Handayani, dan foto kuliner lokal Tulungagung yaitu *Jenang Grendol*, *Ayam Lodho*, dan *Sompil*.

Sedangkan mengenai cover belakang bahan ajar memuat gambaran isi dari bahan ajar. Ilustrasi di cover belakang menyajikan tiga gambar kuliner lokal Tulungagung, yaitu *Geti*, *Capar Tape*, dan *Jenang Syabun*. Komposisi warna cover belakang masih berkorelasi dengan cover depan bahan ajar yaitu merah bata. Berikut adalah tampilan cover belakang bahan ajar.



**Gambar 4. 26** Cover belakang bahan ajar

## 2. Kata Pengantar

Penulis menyusun kata pengantar pada buku ajar BIPA. 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.



*Gambar 4. 27 Kata pengantar bahan ajar*

### 3. Petunjuk Penggunaan

Petunjuk penggunaan buku dimuat dalam bahan ajar yang 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.



*Gambar 4. 28 Petunjuk penggunaan bahan ajar*

#### 4. Daftar Isi

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.

Daftar Isi	
Kata Pengantar	ii
Penyaji Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Penyuntingan	v
Mengenal Kuliner Lokal	1
Memahami Kuliner Lokal Tulungagung	4
Cerita Sepuluh Vlog Kuliner Lokal Tulungagung	16
Wawancara Tercerita Kuliner Lokal Tulungagung	21
Mengonah Diri	29
Daftar Rujukan	36
Ditutupi	38

Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung

*Gambar 4. 29 Daftar isi bahan ajar*

#### 5. Pendahuluan

Bagian pendahuluan akan memaparkan informasi penting terkait isi bahan ajar BIPA. Pada subbab ini berisi kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, dan deskripsi pembelajaran.



*Gambar 4. 30 Pendahuluan bahan ajar*

## 6. Aktivitas 1

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.

Adanya simakan kuliner lokal dimaksudkan agar pembelajar asing dapat memahami kuliner lokal Tulungagung dengan ilustrasi nyata. 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. Perhatikan gambar berikut untuk mengetahui lebih jelasnya.



**Gambar 4. 31** Aktivitas 1

## 7. Aktivitas 2

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. Perhatikan gambar berikut.



**Gambar 4. 32** Aktivitas 2

## 8. Aktivitas 3

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 – Gurihnya *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. Perhatikan gambar berikut.



**Gambar 4. 33** Aktivitas 3

## 9. Aktivitas 4

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. Perhatikan gambar berikut.

23



**Aktivitas 4**  
**Mari Kita Ngevlog**  
**Kuliner Lokal Tulungagung**

Selain materi pembelajaran berbasis Foto aktivitas 4 ini kalian akan berlatih *ngevlog*. Kalian akan memuncak kuliner lokal Tulungagung secara langsung. Jadi di video ini kalian akan berbagi semua dengan tim untuk menguji kuliner lokal Tulungagung yang kalian sukai. Bagaimana ya, yuk! Mari simak langkah-langkah berikut ini!

1. Berdiskusi kelompok dengan anggota minimal 4 orang/kelompok.
2. Pilihlah satu kuliner lokal Tulungagung yang akan kalian bahas dalam vlog.
3. Topik yang dibahas yaitu *kuhwa* lokal Tulungagung yang proses pembuatannya akan dibahas, asal sumbernya di Tulungagung.
4. Amatilah dan wawancara orang-orang yang berhubungan dengan topik itu.

**Ketentuan Vlog**



1. Topik dalam vlog yaitu salah satu kuliner lokal Tulungagung.
2. Vlog berisi penjelasan dan pertanyaan-pertanyaan di bawah ini.



Jatidiponegoro Kuliner Lokal Tulungagung

**Gambar 4. 34** *Aktivitas 4*

## 10. Mengasah Diri

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. Perhatikan gambar berikut.



**Gambar 4. 35** *Mengasah diri*

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. Perhatikan gambar berikut.



## 12. Glosarium

Glosarium ialah bagian akhir buku yang berisi daftar kosakata dalam bahan ajar dengan penjelasannya. Perhatikan gambar berikut.

GLOSARIUM

No.	Isilah	Penjelasan
1	High-tingan	berbentuk huruf dan warna yang digunakan di bagian atas
2	Dance	latihan gerak-gerak yang
3	Ornamen	latihan gerak-gerak yang
4	Barat	latihan gerak-gerak
5	Latih	latihan gerak-gerak yang
6	Alat tulis	alat tulis yang digunakan untuk
7	Merek	jenis-jenis merek
8	Swir	jenis-jenis swir

Jelajah Literasi Lokal Tulungagung



**Gambar 4. 38** Glosarium

### D. 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 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)**

Pada desain awal, produk buku ajar BIPA dilakukan pengujian tahap pertama. Validasi produk dalam instrumen menggunakan empat kriteria penilaian. Instrumen yang dipakai ialah skala likert, dengan kriteria 1 skor menunjukkan sangat kurang; penilaian kurang ditunjukkan dengan skor 2; skor 3 menunjukkan baik; dan skor 4 menunjukkan sangat baik. Skor 1 dan 2 menunjukkan bahwa bahan ajar perlu direvisi, sedangkan skor 3 dan 4 menunjukkan bahwa bahan ajar layak diterapkan. Data yang diperoleh dari hasil validasi berupa data numerik dan data verbal. Data numerik berupa hasil data dari skor angket subjek ahli materi dan ahli media. Sedangkan data verbal berupa hasil data tertulis, seperti masukan, kritikan, komentar, serta saran untuk perbaikan.

Skor-skor penilaian diolah menggunakan rumus yang sudah ditentukan sebelumnya sebagai tindak lanjut penilaian. Kemudian, produk yang disiapkan diklasifikasikan mengacu pada kriteria kelayakan produk yang telah disiapkan yaitu, (1) jika hasil uji kelayakan bahan ajar mencapai persentase antara 85%-100%, maka bahan ajar tergolong sangat layak digunakan, (2) jika hasil uji kelayakan bahan ajar mencapai tingkat persentase antara 56%-84%, maka bahan ajar tergolong layak digunakan, (3) jika bahan ajar menunjukkan persentase antara 40-55%, maka bahan ajar kurang layak digunakan, serta (4) jika hasil uji

kelayakan bahan ajar hanya menunjukkan persentase 0%-39%, maka bahan ajar sangat kurang layak digunakan.

Selain mengacu pedoman penilaian, keputusan terhadap bahan ajar didasarkan pada simpulan umum. Kriteria ketentuan tersebut yaitu (1) valid (layak digunakan), (2) kurang valid (layak digunakan dengan perbaikan), dan (3) tidak valid (tidak layak digunakan). Penyajian data kelayakan bahan ajar yang dilakukan oleh validator dalam menilai bahan ajar BIPA yang berjudul *Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung* diuraikan di bawah ini.

#### a. Validator Ahli Materi

Hasil validasi ahli materi oleh Ibu Dian Etika Sari, M.Pd., yaitu dosen Tadris Bahasa Indonesia menunjukkan bahwa masih perlunya beberapa perbaikan. Data verbal juga ditambahkan ke kolom komentar oleh validator untuk perbaikan di masa mendatang. Penyajian data hasil pengujian tahap pertama (I) adalah sebagai berikut.

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.			√	
<b>Jumlah</b>		37			
<b>Persentase</b>		77,08%			

*Tabel 4. 1 Data aspek kelayakan isi dari ahli materi*

ASPEK KELAYAKAN PENYAJIAN					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
		SK	K	B	SB
A. Teknik Penyajian	1. Keruntutan konsep.		√		
B. Pendukung Penyajian	2. Contoh-contoh soal dalam setiap kegiatan belajar.				√
	3. Soal latihan pada setiap akhir kegiatan belajar.			√	
	4. Pengantar				√
	5. Glosarium	√			
	6. Daftar pustaka				√
C. Penyajian Pembelajaran	7. Keterlibatan pembelajar.				√
D. Koherensi dan Keruntutan Alur Pikir	8. Ketertautan antarkegiatan belajar/sub kegiatan belajar/alinea.		√		
	9. Keutuhan makna dalam kegiatan belajar/sub kegiatan belajar/alinea.			√	
<b>Jumlah</b>		27			
<b>Persentase</b>		75%			

*Tabel 4. 2 Data aspek kelayakan penyajian dari ahli materi*

ASPEK KELAYAKAN BAHASA					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
		SK	K	B	SB
A. Lugas	1. Ketepatan struktur kalimat.				√
	2. Keefektifan kalimat.			√	
	3. Kebakuan istilah.			√	
B. Komunikatif	4. Pemahaman terhadap pesan atau informasi.				√
C. Dialogis dan Interaktif	5. Kemampuan memotivasi pembelajar.				√
D. Kesesuaian dengan Perkembangan Pembelajar	6. Kesesuaian dengan perkembangan intelektual pembelajar.				√
	7. Kesesuaian dengan tingkat perkembangan emosional pembelajar.				√
E. Kesesuaian dengan Kaidah Bahasa	8. Ketepatan tata bahasa.				√
	9. Ketepatan ejaan.				√
<b>Jumlah</b>		34			
<b>Persentase</b>		94,44%			

*Tabel 4. 3 Data aspek kelayakan bahasa dari ahli materi*

ASPEK PENILAIAN KONTEKSTUAL					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
		SK	K	B	SB
A. Hakikat Kontekstual	1. Keterkaitan antara materi yang diajarkan dengan situasi dunia nyata pembelajar.		√		
	2. Kemampuan mendorong pemelajar membuat hubungan antara pengetahuan yang dimiliki pembelajar dengan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari pembelajar.				√
B. Komponen Kontekstual	3. Konstruktivisme ( <i>Constructivism</i> ).				√
	4. Menemukan ( <i>Inquiry</i> ).				√
	5. Bertanya ( <i>Questioning</i> ).				√
	6. Masyarakat Belajar ( <i>Learning Community</i> ).				√
	7. Pemodelan ( <i>Modelling</i> ).				√
	8. Refleksi ( <i>Reflection</i> ).				√
	9. Penilaian yang sebenarnya.			√	

<b>Jumlah</b>	33
<b>Persentase</b>	91,67%
<b>Total Skor Keseluruhan</b>	131
<b>Persentase Total</b>	83,97%

*Tabel 4. 4 Data aspek penilaian kontekstual dari ahli materi*

Validator ahli materi memberi beberapa masukan terkait perbaikan bahan ajar yang dikembangkan pada bagian komentar atau saran perbaikan, yaitu.

Pada bahan ajar yang dikembangkan sudah bagus, tapi pada bagian tujuan pembelajaran perlu diperbaiki. Jika dilihat dari KD yang disajikan terdapat pernyataan sifat benda, seharusnya pada tujuan pembelajaran sudah difokuskan pada sifat benda tersebut, misalnya mampu menentukan bahan-bahan kuliner Tulungagung, mampu menentukan rasa dari kuliner Tulungagung, dan seterusnya.

Pengguna dari bahan ajar ini adalah penutur asing maka kita harus menyajikan bahasa Indonesia ragam baku, misalnya tahu nggak sih? Kurang tepat jika dipergunakan maka dapat menggunakan “Apakah kamu tahu?” Kemudian untuk melaporkan kuliner yang ditemukan bisa dilakukan dengan membuat vlog, sehingga keterampilan berbicara pada pengguna bahan ajar ini lebih terasah.

*Tabel 4. 5 Komentar dan masukan dari ahli materi*

Berdasarkan penyajian tabel pengujian ahli materi tahap pertama, persentase kelayakan bahan ajar ialah 83,97%. Oleh karena itu, produk berupa buku ajar BIPA termasuk dalam kategori layak. Sedangkan, keputusan penguji menunjukkan bahwa bahan ajar yang dikembangkan termasuk dalam kriteria kurang valid. Artinya bahan ajar tersebut layak untuk digunakan dengan perbaikan.

### b. Validator Ahli Media

Validasi ahli media oleh Ibu Dian Risdiawati, M.Pd., yaitu dosen Tadris Bahasa Indonesia menunjukkan skor yang relatif baik. Data verbal juga ditambahkan ke kolom komentar oleh validator untuk perbaikan di masa mendatang. Berikut pemaparan lengkap hasil validasi ahli media.

ASPEK KELAYAKAN KEGRAFIKAN					
Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
		SK	K	B	SB
A. Ukuran Buku Ajar	1. Kesesuaian buku ajar dengan standar ISO.		√		
	2. Kesesuaian ukuran dengan materi isi buku ajar.		√		
B. Desain Sampul Buku Ajar (Kover)	3. Penampilan unsur tata letak pada sampul muka, belakang, dan punggung secara harmonis memiliki irama dan kesatuan secara konsisten.	√			
	4. Warna unsur tata letak harmonis dan memperjelas fungsi.				√
	5. 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.				√
	6. Tidak menggunakan terlalu banyak kombinasi jenis huruf.				√
	7. Ilustrasi sampul buku ajar.				
	a. Menggambarkan isi/materi ajar dan mengungkapkan karakter objek.			√	
b. Bentuk, warna, ukuran, proporsi objek sesuai realita.			√		
C. Desain Isi Buku Ajar	8. Konsistensi tata letak.				
	a. Penempatan unsur tata letak konsisten berdasarkan pola.				√
	b. Pemisahan antarparagraf jelas.			√	

	9. Unsur tata letak harmonis.				
	a. Bidang cetak dan margin proporsional.			√	
	b. Spasi antara teks dan ilustrasi sesuai.				√
<b>Jumlah</b>		41			
<b>Persentase</b>		78,85%			

*Tabel 4. 6 Data aspek kelayakan kegrafikan dari ahli media*

Masukan terkait bahan ajar diberikan oleh validator ahli media yaitu sebagai berikut.

Penampilan ukuran sampul belum sesuai dengan ukuran isi bahan ajar, uji kompetensi belum nampak, dan penulisan daftar rujukan perlu diperbaiki.

*Tabel 4. 7 Komentar dan masukan dari ahli media*

Berdasarkan tabel pengujian ahli media tahap pertama, tingkat kelayakan bahan ajar adalah 78,85%. 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.

## **2. Revisi Bahan Ajar**

Revisi merupakan langkah selanjutnya yang harus dilakukan peneliti setelah melakukan pengujian produk dengan ahli materi dan ahli media. Komentar dan revisi dijelaskan sebagai berikut.

### a. Revisi Komponen Materi

Komponen materi bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung perlu ditingkatkan. Adapun mengenai komentar dan masukan dari validator mengenai komponen isi yaitu: (1) Indikator perlu diperbaiki; (2) penggunaan ejaan “*Tahu Nggak Sih?*” perlu diganti dengan ejaan ragam baku; dan (3) perlu adanya penugasan berbasis proyek mengenai pembuatan vlog.

Langkah selanjutnya setelah adanya komentar dan saran perbaikan adalah memperbaiki indikator 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 berdasarkan komentar dan saran perbaikan adalah sebagai berikut.



**Gambar 4. 39** Indikator sebelum revisi



**Gambar 4. 40** Indikator setelah revisi

Langkah selanjutnya setelah adanya komentar dan saran yang diberikan mengenai penggunaan ejaan “*Tahu Nggak Sih?*” adalah mengganti ejaan tersebut dengan ejaan ragam baku yaitu “*Apakah kamu tahu?*”. Selanjutnya, tindak lanjut dari adanya komentar dari validator mengenai penugasan berbasis proyek mengenai pembuatan vlog yaitu dengan mengganti penugasan sebelumnya yang hanya fokus pada penyusunan teks kuliner lokal Tulungagung. Menurut validator, pembuatan vlog akan membuat keterampilan berbicara pembelajar asing semakin terasah. Adanya penugasan berbasis proyek mengenai pembuatan vlog juga diharapkan mampu menjadikan kegiatan pembelajaran lebih menarik.

#### **b. Revisi Komponen Media**

Ahli media memberikan komentar terkait penampilan bahan ajar dan beberapa komentar diberikan untuk perbaikan dari segi

komponen materi. Komentar dari ahli media tersebut adalah (1) penampilan ukuran sampul belum sesuai dengan ukuran isi bahan ajar; (2) uji kompetensi belum nampak, dan (3) penulisan daftar rujukan perlu diperbaiki. Berdasarkan komentar perbaikan yang diberikan oleh ahli media, maka peneliti melakukan tindak lanjut sebagai berikut. (1) menyesuaikan ukuran bahan ajar, baik dari kover hingga isi dengan ukuran A4; (2) menambahkan uji kompetensi pada aktivitas 1, aktivitas 2, dan uji kompetensi untuk evaluasi setelah aktivitas terakhir; dan (3) memperbaiki beberapa penulisan daftar rujukan yang belum sesuai dengan pedoman penulisan daftar rujukan yang baik dan benar.

### 3. Hasil Pengujian Tahap Kedua (II)

Buku ajar BIPA yang telah dilakukan pengujian pada tahap pertama akan dilakukan revisi untuk kembali dilakukan pengujian pada tahap kedua. Penyajian data hasil pengujian 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.				√
<b>Jumlah</b>					47
<b>Persentase</b>					97,92%
<b>ASPEK KELAYAKAN PENYAJIAN</b>					
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.				√
<b>Jumlah</b>					36
<b>Persentase</b>					100%
<b>ASPEK KELAYAKAN BAHASA</b>					
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.				√
<b>Jumlah</b>					36
<b>Persentase</b>					100%

<b>ASPEK PENILAIAN KONTEKSTUAL</b>					
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%
<b>KELAYAKAN MEDIA</b>					
<b>Aspek Kelayakan Kegrafikan</b>					
Ukuran Buku Ajar	40. Kesesuaian buku ajar dengan standar ISO.				√
	41. Kesesuaian ukuran dengan materi isi buku ajar.				√
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.			√	
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.				√
<b>Jumlah</b>		50			
<b>Persentase</b>		96,15%			
<b>Total Skor keseluruhan</b>		205			
<b>Persentase Total</b>		98,56%			

*Tabel 4. 8 Data hasil pengujian tahap II*

Validator ahli materi memberikan masukan terkait penyempurnaan bahan ajar yang dikembangkan pada bagian komentar atau saran perbaikan, yaitu.

<p>Informasi pada teks <i>ayam lodho</i> kurang lengkap. Teks belum menjelaskan informasi secara rinci, seperti rasa <i>ayam lodho</i> tidak hanya pedas. Kemudian <i>ayam lodho</i> selalu berkuah kuning, perlu dijelaskan lebih rinci yang lembut tekstur dagingnya atau tulangnya, cara pembuatan, dan bumbu-bumbu yang digunakan. Pada materi ngevlog terjadi tumpang tindih urutan penyajian materi. Pada aktivitas tiga Anda dapat menggunakan subjudul Ngevlog Kuliner Lokal Tulungagung. Pada subjudul tersebut ada beberapa rangkaian kegiatan yang dilaksanakan, pertama menyampaikan informasi tentang ngevlog, contoh vlog, pelaksanaan vlog, dan penilaian hasil vlog. Pada kegiatan ngevlog berikan durasi waktu pembuatannya dan vlog diunggah pada sosmed atau diunggah di mana agar dapat dinikmati oleh banyak orang. Pada kolom penilaian fokus pada tujuan pembelajaran, apakah siswa bisa menyebutkan bahan-bahan, rasa, dan tekstur pada kuliner yang dipilih.</p>
---

*Tabel 4. 9 Komentar dan masukan dari ahli materi*

Berdasarkan penyajian tabel pengujian tahap kedua, tingkat kelayakan bahan ajar adalah 98,56%. Oleh karena itu, buku ajar BIPA

termasuk dalam kategori sangat layak digunakan. Hal ini sesuai dengan ketetapan penguji untuk menyatakan bahwa pengembangan bahan ajar memenuhi kriteria valid dan layak digunakan.

#### **4. Penyempurnaan Bahan Ajar**

Penyempurnaan buku ajar BIPA tingkat A1 dilakukan setelah pengujian tahap kedua dengan mengacu pada komentar ahli materi dan ahli media. Berikut ini adalah komentar dari ahli materi, 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 sebagai berikut. (1) 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. Berikut ini merupakan penyajian bahan ajar sebelum dan setelah revisi.



Gambar 4. 41 Teks ayam lodho sebelum revisi



Gambar 4. 42 Teks ayam lodho setelah revisi

Perbaikan 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.

#### **E. 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			
<b>A. Aspek Kelayakan Isi</b>													
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
<b>Rata-rata kelayakan</b>											<b>173</b>	<b>86,5%</b>	<b>Sangat layak</b>
<b>B. Aspek Kebahasaan</b>													
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
<b>Rata-rata kelayakan</b>											<b>179</b>	<b>89,5%</b>	<b>Sangat layak</b>
<b>C. Aspek Kemanfaatan</b>													
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
<b>Rata-rata kelayakan</b>											<b>214</b>	<b>89,2%</b>	<b>Sangat layak</b>
<b>D. Aspek Kegrampilan</b>													
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
<b>Rata-rata kelayakan</b>											<b>146</b>	<b>91,3%</b>	<b>Sangat layak</b>
<b>Rata-rata keseluruhan</b>											<b>712</b>	<b>89%</b>	<b>Sangat layak</b>

Tabel 4. 10 Hasil Uji Respons Pembelajaran 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.