

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Pada bab ini akan dipaparkan simpulan dan saran. Secara berturut-turut, kedua hal tersebut dijabarkan sebagai berikut.

#### **A. Simpulan**

Penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menciptakan inovasi produk bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Penelitian dan pengembangan ini merujuk model penelitian Borg dan Gall yang sudah dimodifikasi peneliti menjadi enam tahap penelitian. Proses pengembangan produk ini diawali dengan analisis kebutuhan pembelajar asing, kemudian mengalami uji kelayakan bahan ajar sebanyak dua kali, dan proses penyempurnaan produk. Uji kelayakan bahan ajar terdiri dari uji kelayakan materi dan uji kelayakan media. Mengenai hasil penelitian dan pengembangan peneliti, simpulan yang berkaitan dengan pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dapat disajikan sebagai berikut.

1. Hasil analisis kebutuhan pembelajar asing terhadap pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung meliputi beberapa aspek, diantaranya (1) pengalaman belajar BIPA bertema kuliner, (2) aspek isi atau materi, (3) aspek penyajian materi, (4) aspek bahasa dan keterbacaan, dan (5) aspek grafika. Hasil analisis aspek pengalaman

belajar BIPA bertema kuliner meliputi: (a) mayoritas pembelajar asing mengetahui kuliner lokal Tulungagung, (b) mayoritas pembelajar asing pernah mendapatkan pembelajaran BIPA bertema kuliner, (c) pembelajaran BIPA bertema kuliner sangat penting, (d) adanya bahan ajar sebelumnya, (e) sumber belajar dari internet, (f) sumber belajar biasa saja, dan (g) pembelajar asing setuju dengan adanya bahan ajar baru. Hasil analisis aspek isi atau materi meliputi: (a) materi pengertian kuliner, contoh kuliner, pengenalan waktu makan, latihan, evaluasi akhir, dan kosakata baru, (b) adanya penjelasan di setiap contoh, dan (c) materi tambahan yaitu kosakata baru. Hasil analisis aspek penyajian materi meliputi: (a) materi terletak di bagian setelah contoh dan latihan, (b) urutan materi yaitu bahan bacaan, latihan, kosakata baru, contoh, tata bahasa, dan latihan, (c) bentuk tugas yaitu pilihan ganda, (d) pengerjaan tugas secara berkelompok, dan (e) bentuk tes atau evaluasi berbasis proyek. Hasil analisis aspek bahasa dan keterbacaan meliputi: (a) bahasa yang mudah dipahami, (b) pilihan kata atau diksi yang mudah dipahami, dan (c) ragam bahasa baku. Hasil analisis aspek grafika meliputi: (a) sampul bergambar dan berwarna-warni, (b) jumlah gambar untuk sampul depan yaitu lebih dari dua, (c) ilustrasi atau gambar pendukung berupa foto, (d) sampul belakang berupa gambaran isi buku, (e) tebal 30-40 halaman, dan (f) bahan ajar ini memuat glosarium.

2. Pengembangan bahan ajar BIPA tingkat A1 berjudul “Jelajah Kuliner Lokal Tulungagung”. Desain materi dikembangkan berdasarkan KD A-

1.6 yang dijabarkan menjadi tiga indicator. Materi yang dimuat dalam bahan ajar sesuai dengan KD yang telah ditentukan dan terintegrasi pada muatan budaya lokal Tulungagung bertema kuliner. Sistematika buku ajar ini memuat kover/judul, kata pengantar, petunjuk penggunaan, daftar isi, pendahuluan, aktivitas 1 “Mengenal Kuliner Lokal”, aktivitas 2 “Memahami Kuliner Lokal Tulungagung”, aktivitas 3 “Cerdas Seputar Vlog Kuliner Lokal Tulungagung”, aktivitas 4 “Mari Kita Ngevlog Kuliner Lokal Tulungagung”, mengasah diri, daftar rujukan, dan glosarium. Desain buku ajar BIPA ini berukuran A4 dan pada bagian *layout* dan isi buku telah dilengkapi dengan ilustrasi.

3. Kelayakan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dilakukan pengujian dalam dua tahap. Pengujian dilakukan oleh dua dosen Tadris Bahasa Indonesia Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sesuai bidangnya yaitu ahli materi dan ahli media. Pada tahap uji kelayakan pertama berdasarkan ahli materi bahan ajar BIPA mendapat persentase sebesar 83,97% dengan kategori layak dengan perbaikan. Selanjutnya kelayakan bahan ajar BIPA berdasarkan ahli media mendapat persentase sebesar 78,85% termasuk kategori layak dengan perbaikan. Tindak lanjut perbaikan terhadap bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung antara lain perbaikan indikator, ejaan, penugasan, teks bacaan, urutan penyajian materi, dan perbaikan kolom penilaian.

4. Pada tahap uji kelayakan kedua, bahan ajar memperoleh persentase sebesar 98,56% dengan rincian yaitu, kelayakan isi 97,92%, kelayakan penyajian 100%, kelayakan bahasa 100%, penilaian kontekstual 100%, dan kelayakan kegrafikan 96,15%.
5. Hasil uji respons pembelajar asing tingkat A1 di Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung mencapai persentase pada setiap aspek yaitu (1) kelayakan isi memperoleh 86,5%, (2) aspek kebahasaan memperoleh 89,5%, (3) aspek kemanfaatan memperoleh 89,2%, dan (4) aspek kegrafikan memperoleh 91,3%. Adapun persentase keseluruhan bahan ajar memperoleh 89% dengan kategori sangat layak.

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

## **B. Saran**

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

1. Saran bagi pembelajar BIPA

Bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung hendaknya digunakan oleh pembelajar asing dalam pembelajaran kuliner baik belajar secara mandiri atau bersama pemelajar untuk meningkatkan keterampilan dalam memahami kuliner lokal Tulungagung, sekaligus sebagai media penanaman nilai-nilai budaya lokal pada pembelajar asing tingkat A1. Pembelajar asing dapat menggunakan bahan ajar ini untuk memperkaya keterampilan pembelajar dalam bidang vlog kuliner lokal Tulungagung. Penggunaan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung juga mampu membantu tercapainya indikator dan tujuan yang ditetapkan.

2. Saran bagi pemelajar BIPA

Pemelajar BIPA di instansi UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sebaiknya menerapkan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung dalam proses pembelajaran. Selain itu, pemelajar BIPA diharapkan menjadi fasilitator yang baik berkaitan dengan bahan ajar BIPA untuk mendukung tercapainya tujuan pembelajaran. Selain itu, hendaknya pemelajar BIPA mampu mengondisikan kelas pada saat melakukan kegiatan pembelajaran melalui bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung agar pembelajaran lebih efektif.

3. Saran bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini memerlukan pengujian lebih lanjut untuk menguji keefektifan buku ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung. Pengujian selanjutnya diharapkan dapat memberikan masukan, saran, serta perbaikan

yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dan membuatnya lebih sempurna. Diharapkan peneliti lain dapat melanjutkan tahap pengembangan bahan ajar hingga tahap publikasi, sehingga bahan ajar yang dihasilkan lebih optimal. Pada penelitian ini, peneliti terbatas oleh kondisi kasus *Omicron* di Indonesia terkhusus di Tulungagung yang kembali meningkat.

#### 4. Saran bagi pembaca

Penelitian dan pengembangan ini diharapkan berguna untuk menambah pengetahuan dan pemahaman baru mengenai pengembangan bahan ajar BIPA bertema kuliner lokal Tulungagung.