

## BAB III

### METODOLOGI PENELITIAN

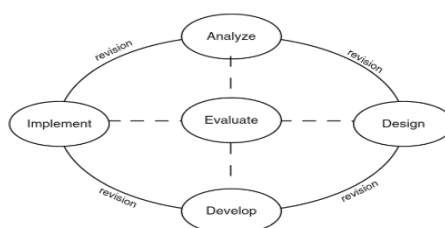
Bab ini membahas tentang desain model pengembangan, langkah-langkah dalam penelitian dan pengembangan melalui model ADDIE yang meliputi; penelitian dan pengumpulan informasi awal dalam tahap analisis, perancangan, pengembangan, penerapan serta tahapan evaluasi. Dalam bab ini akan dipaparkan pula subjek penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, serta teknik analisis data penelitian.

#### A. Desain Penelitian

Penelitian ini akan digunakan metode penelitian dan pengembangan atau *Research & Development* (R&D) dengan model ADDIE yang meliputi lima tahap, yaitu *Analysis*, *Design*, *Develop*, *Implementation*, dan *Evaluation*.

ADDIE merupakan sebuah model yang memiliki konsep pengembangan produk. Model ini memiliki filosofi bahwa pembelajaran harus dirancang agar berpusat pada siswa, inovatif, otentik, serta inspiratif. Selain itu, model ini memiliki fungsi sebagai panduan untuk situasi kompleks yang sesuai dalam mengembangkan produk pendidikan atau sumber belajar lainnya (Branch, 2009, hlm. 2).

Tujuan utama digunakannya ADDIE adalah untuk merencanakan dan mendesain instruksi yang menyediakan konten serta sumber untuk membantu pemelajar dalam mencapai tujuan (Jones & Davis, 2010, hlm. 107). Fase-fase pada ADDIE dapat dilihat pada gambar berikut.



**Gambar 3.1** *Prosedur Model ADDIE (Branch, 2009, hlm. 2)*

Jiang (2014) melanjutkan bahwa model ADDIE adalah proses desain instruksional interaktif di mana hasil evaluasi formatif setiap fase dapat mengarahkan desainer instruksional kembali ke fase sebelumnya.

Defina (2021, hlm. 17) melihat kelebihan model ADDIE sebagai model yang memiliki langkah-langkah dalam perancangan dan pengembangan lebih terperinci. Selain itu, model ini tidak hanya berfokus pada materi atau isi tetapi juga memfokuskan pada media pendukung.

Langkah pertama model ADDIE adalah *analysis* yaitu melakukan analisis kebutuhan. Analisis tersebut dilakukan dengan melakukan studi literatur terlebih dahulu. Lalu, setelah itu dilakukan dengan analisis kurikulum yang berguna untuk menetapkan kompetensi yang akan dikembangkan. Setelah itu, tahap selanjutnya adalah mengenali karakteristik pemelajar yang akan menggunakan bahan ajar simak-tulis ini. Hal-hal yang perlu dipertimbangkan untuk mengetahui karakteristik pemelajar antara lain: kemampuan akademik individu, motivasi belajar, latar belakan ekonomi dan sosial, pengalaman belajar sebelumnya, dsb. Tahap selanjutnya adalah analisis materi. Analisis materi dilakukan dengan cara mengidentifikasi materi yang perlu diajarkan, mengumpulkan, dan memilih materi yang relevan, kemudian menyusunnya kembali secara sistematis. Kemudian, tahap selanjutnya adalah merumuskan tujuan pembelajaran dan kompetensi yang hendak diajarkan. Hal ini berguna agar peneliti memiliki batas yang jelas dalam menyusun konten bahan ajar simak-tulis.

Jones dan Davis (2010, hlm. 106) menjelaskan bahwa ADDIE memiliki lima fase sebagai berikut ini.

1. *Analysis*: Menentukan komponen yang diperlukan untuk fase pengembangan selanjutnya. Fase ini juga dilakukan untuk mencari jawaban atas berbagai pertanyaan, seperti: siapa pemelajar? apa tujuan instruksional dari pembelajaran? Teknologi instruksional apa, jika ada, yang akan meningkatkan pembelajaran siswa? Apa yang akan dilakukan siswa untuk menentukan kompetensi?

Merujuk pada yang dipaparkan Jones dan Davis, pada tahap analisis dilakukan analisis kebutuhan untuk mengetahui sasaran dan berbagai hal lain dari bahan ajar yang dibuat. Selanjutnya, dilakukan analisis bahan ajar yang dipakai oleh pengajar BIPA. Setelah itu, dilakukan analisis materi mengenai gastronomi nusantara guna menentukan materi yang akan dimasukkan ke dalam bahan ajar sesuai dengan SKL BIPA aras madya.

2. *Design*: Fase ini merupakan metode sistemik penelitian, pengembangan, evaluasi, dan pengelolaan proses pembelajaran.

Pada tahap desain ini, penulis akan mendesain bahan ajar digital. Perancangan meliputi materi pembelajaran dan audio yang mendukung bahan ajar simak-tulis berupa bahan ajar digital. *Development*: Fase ini membahas alat dan proses yang digunakan untuk membuat bahan ajar. Tahap ini meliputi *storyboard*, *coding*, pengguna grafis antarmuka, dan membuat semua elemen multimedia.

3. Pada tahap pengembangan ini, penulis akan mengembangkan bahan ajar digital. Pendekatan *task-based* digunakan untuk mengembangkan bahan ajar digital. Dalam tahap sebelumnya, telah disusun kerangka secara konseptual, pada tahap ini kerangka konseptual direalisasikan menjadi produk yang siap untuk diimplementasikan. Setelah bahan ajar digital telah selesai, dilakukan peninjauan oleh dosen pembimbing sebelum dilakukan validasi oleh ahli BIPA, ahli gastronomi, dan ahli media. Proses validasi tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan bahan ajar serta mendapatkan tanggapan dan saran yang membangun dari para ahli untuk meningkatkan kualitas bahan ajar sebelum diuji coba lebih lanjut.

4. *Implementation*: Selama fase ini, rencana implementasi dikembangkan. Rencana ini menetapkan waktu pelaksanaan dan prosedur untuk melatih fasilitator atau peserta didik dan menyampaikan produk akhir.

Pada tahap implementasi ini dilakukan uji coba kepada pemelajar BIPA. Uji coba produk bertujuan untuk mengetahui respons pemelajar BIPA setelah menggunakan bahan ajar digital simak-tulis.

5. *Evaluation*: Sebuah proses sistemik yang menentukan kualitas dan efektivitas desain instruksional serta produk akhir. Evaluasi merupakan kegiatan berkelanjutan yang dilakukan pada setiap fase ADDIE.

Pada tahap evaluasi ini, penulis akan mengevaluasi bahan ajar digital yang dikembangkan. Evaluasi pada model ADDIE dilakukan setiap tahapan sejak awal hingga akhir. Pada tahap ini juga dilakukan penilaian bahan ajar oleh pengajar dan pemelajar BIPA. Setelah data penelitian diperoleh dari penilaian pengajar dan pemelajar BIPA, data tersebut kemudian dianalisis sehingga dapat diambil simpulan dan rekomendasi.

## **B. Objek dan Subjek Penelitian dan Pengembangan**

Objek penelitian dalam penelitian pengembangan ini adalah bahan ajar digital simak tulis BIPA aras madya dengan pendekatan *task-based* berbasis gastronomi Nusantara.

Subjek penelitian dalam penelitian pengembangan ini adalah pemelajar BIPA. Respons pemelajar BIPA aras madya yang belajar di berbagai lembaga dikumpulkan menggunakan angket secara daring menggunakan Google Form. Angket respons pemelajar mengandung 10 butir pertanyaan yang memuat pertanyaan akses, materi simak-tulis dengan pendekatan *task-based*, dan muatan gastronomi Nusantara serta tanggapan terhadap hal yang disukai dari situs simak-tulis, kekurangan situs simak-tulis. Pertanyaan menggunakan skala Likert. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptif.

## **C. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan beberapa teknik di antaranya adalah angket/kuesioner, wawancara, dan studi dokumentasi yang akan dijelaskan lebih rinci sebagai berikut.

### **1. Studi Pustaka**

Studi pustaka dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi dari berbagai sumber agar memperoleh landasan penelitian yang sesuai dengan keadaan yang ada pada sumber

literatur. Pada penelitian ini, studi pustaka dilakukan untuk mengumpulkan informasi mengenai bahan ajar yang sudah ada pada laman BIPA Daring dan mengumpulkan data dan informasi mengenai gastronomi Nusantara.

## 2. Angket

Angket digunakan untuk mengetahui kevalidan materi dalam bahan ajar digital simak-tulis untuk BIPA aras madya yang dikembangkan. Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket validasi dan angket untuk mengetahui respons pemelajar BIPA aras madya dan pengajar BIPA. Angket validasi digunakan untuk memperoleh penilaian dari validator yaitu 1 ahli BIPA, 1 ahli gastronomi, dan 1 ahli media berbasis teknologi. Hasil validasi produk oleh tim ahli (validator) selanjutnya digunakan sebagai acuan untuk melakukan perbaikan agar menghasilkan bahan ajar digital simak-tulis untuk BIPA aras madya yang lebih baik. Selanjutnya, angket respons pemelajar dan pengajar digunakan untuk mengetahui kelayakan bahan ajar digital yang dikembangkan.

## 3. Studi Dokumentasi

Pengumpulan data dengan dokumentasi digunakan untuk melengkapi data hasil implementasi audio yang berkaitan dengan pengembangan bahan ajar digital simak-tulis untuk BIPA aras madya yang dikembangkan.

### **D. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian merupakan alat yang bertujuan untuk mengumpulkan data. Penelitian ini menggunakan pedoman wawancara, bahan pengembangan berbasis situs digital, lembar validasi, serta kuesioner tanggapan pengajar dan pemelajar BIPA. Berikut instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian dan pengembangan ini.

## 1. Rancangan Model Bahan Ajar Digital

**Tabel 3.1**

*Rancangan Model Bahan Ajar Digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara*

**A. Rasionalisasi Bahan Ajar Digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya dengan Pendekatan *Task-based* Berbasis Gastronomi Nusantara**

Pembelajaran BIPA semakin menunjukkan geliatnya. Pembelajaran BIPA makin diminati hingga kini dapat terselenggara di 529 lembaga di seluruh dunia (BIPA Kemdikbud, 2023). Pada pembelajaran BIPA, khususnya pembelajaran menyimak dan menulis sangat membutuhkan bahan ajar digital demi kelancaran pembelajaran BIPA (Anik Yuniatin, 2022). Terdapat beberapa alasan mengapa pembuatan bahan ajar digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya berbasis pendekatan *task-based* berbasis gastronomi Nusantara sangat penting. Pertama, pendekatan *task-based* memungkinkan pemelajar untuk memperoleh keterampilan bahasa yang lebih autentik dan kontekstual. Kedua, muatan gastronomi Nusantara dapat memperkaya pengalaman belajar pembelajar dengan memperkenalkan budaya Indonesia melalui makanan. Ketiga, penggunaan bahan ajar digital dalam pembelajaran dapat meningkatkan keterlibatan dan motivasi pembelajar dalam proses pembelajaran.

Makanan sering kali merupakan pintu gerbang untuk memahami budaya. Dengan meresapi Gastronomi Nusantara, pemelajar tidak hanya memperoleh pemahaman tentang rasa dan bahan makanan, tetapi juga menyelami nilai-nilai, tradisi, dan sejarah yang terkandung dalam setiap hidangan.

Gastronomi Nusantara mencakup berbagai ragam makanan dan minuman yang merupakan bagian integral dari kehidupan sehari-hari di Indonesia. Pemilihan ini memiliki relevansi langsung dengan kehidupan nyata pemelajar BIPA, membuka kesempatan bagi mereka untuk memahami dan merasakan keberagaman budaya Indonesia melalui aspek kuliner.

Gastronomi Nusantara menciptakan konteks nyata untuk berlatih keterampilan komunikasi dan interaksi sosial dalam bahasa Indonesia. Diskusi tentang makanan dapat membuka pintu untuk berbicara tentang kebiasaan makan, acara tradisional, dan bahkan mempelajari ungkapan-ungkapan sehari-hari yang terkait dengan makanan.

Gastronomi Nusantara mencerminkan keragaman budaya di seluruh Nusantara. Melibatkan pemelajar dalam konteks ini membantu mereka mengembangkan pemahaman lintas budaya, menghargai perbedaan, dan meresapi keindahan keberagaman dalam masyarakat Indonesia. Gastronomi Nusantara memiliki daya tarik yang kuat dan dapat menjadi motivasi tambahan bagi pemelajar BIPA. Ketertarikan terhadap makanan dan tradisi kuliner dapat memotivasi pemelajar untuk lebih aktif dalam pembelajaran dan meningkatkan keterlibatan mereka dalam kelas.

Gastronomi Nusantara memberikan konteks autentik untuk mengembangkan keterampilan simak-tulis dalam Bahasa Indonesia. Pemelajar dapat mendengarkan deskripsi masakan, menulis resep, atau bahkan berpartisipasi dalam diskusi tentang tradisi kuliner.

Melalui memahami proses pembuatan makanan, bahan-bahan lokal, dan cara masyarakat lokal menikmati hidangan mereka, pemelajar dapat mengembangkan rasa empati terhadap kehidupan sehari-hari penduduk asli Indonesia. Ini merupakan langkah kritis menuju pemahaman budaya yang lebih dalam.

### **B. Tujuan Bahan Ajar Digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya dengan Pendekatan *Task-based* Berbasis Gastronomi Nusantara**

Tujuan yang ingin dicapai dalam pengembangan bahan ajar digital ini adalah:

- 1) Menghadirkan bahan ajar digital yang mudah diakses oleh pemelajar BIPA,
- 2) Menambah wawasan pemelajar BIPA aras madya utamanya mengenai keterampilan menyimak dan menulis yang berbasis gastronomi Nusantara,
- 3) Memudahkan pemelajar untuk melatih kemampuan menyimak dan menulis.

### **C. Prinsip Bahan Ajar Digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya dengan Pendekatan *Task-based* Berbasis Gastronomi Nusantara**

Pendekatan <i>Task-based</i>	Pendekatan <i>task-based</i> dalam bahan ajar digital simak-tulis BIPA aras madya berbasis pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara didasarkan pada beberapa prinsip dasar. Pertama, pembelajaran berpusat pada tugas-tugas yang bermakna dan autentik yang dapat memotivasi pembelajar untuk belajar bahasa Indonesia . Kedua, pembelajar diberikan kesempatan untuk berinteraksi dengan bahasa Indonesia secara kontekstual
------------------------------	---

	<p>melalui tugas-tugas yang relevan dengan kehidupan sehari-hari. Ketiga, pemelajar diberikan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan bahasa Indonesia secara terpadu melalui tugas-tugas yang menuntut penggunaan keterampilan bahasa yang berbeda-beda.</p> <p>Dalam pembuatan bahan ajar digital simak-tulis BIPA aras madya berbasis pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan. Pertama, menentukan tujuan pembelajaran dan kompetensi yang ingin dicapai. Kedua, menentukan tugas-tugas yang relevan dengan tujuan pembelajaran dan muatan gastronomi Nusantara. Ketiga, menentukan materi-materi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan tugas-tugas tersebut. Keempat, menentukan jenis-jenis teks yang akan digunakan dalam bahan ajar digital. Kelima, menentukan aktivitas-aktivitas yang mendukung pembelajaran. Keenam, menentukan penilaian yang sesuai dengan tujuan pembelajaran dan tugas-tugas yang diberikan.</p>
<p>Gastronomi Nusantara</p>	<p>Dalam bahan ajar digital simak-tulis BIPA aras madya berbasis pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara, prinsip gastronomi Nusantara dapat diaplikasikan dalam menentukan tugas-tugas yang relevan dengan kehidupan sehari-hari pemelajar, seperti menulis ulasan tentang restoran Indonesia. Selain itu, prinsip gastronomi Nusantara juga dapat diaplikasikan dalam menentukan materi-materi yang dibutuhkan, seperti informasi tentang bahan-bahan makanan lokal dan cara pengolahannya.</p> <p>Dalam konteks bahan ajar ini, muatan gastronomi Nusantara difokuskan pada menu yang disajikan dalam acara G20 yaitu nasi ulam khas Jakarta, kopi pinogu khas Gorontalo, bolu kemoju khas Riau, lalampa khas Manado, dan sosis solo khas Solo. Menu tersebut beragam dan berbeda jenis untuk menjadi wawasan pengetahuan pemelajar bahwa ada berbagai macam jenis makanan dalam gastronomi Nusantara.</p>
<p>Bahan Ajar Simak-Tulis BIPA Aras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Seperangkat materi untuk pembelajaran menyimak dan menulis pemelajar BIPA aras madya.</li> <li>● Dapat diakses secara daring.</li> </ul>



Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tingkat kesulitan materi disesuaikan dengan tingkat kemampuan pemelajar BIPA aras madya.</li> </ul>
--	--

## 2. Rancangan Produk Bahan Ajar

**Tabel 3.2**

*Skema Situs Bahan Ajar Digital Simak-Tulis BIPA Aras Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara*

No.	Prinsip	Komponen	Bentuk
1.	Model Pendekatan <i>Task-Based</i>	Audio, Video, dan Tugas	1. Paragraf rumpang verba
2.	Gastronomi Nusantara berfokus pada menu <i>side dish</i> G20		2. Diktasi 3. Esai

## 3. Rancangan Isi Bahan Ajar

**Tabel 3.3** *Naskah Simakan*

<b>Naskah 1</b> <b>Nasi Ulam Khas Jakarta</b>
<p>Selamat datang, pendengar setia, di perjalanan kuliner kita kali ini di ibu kota yang penuh keberagaman, Jakarta!</p> <p>Hari ini, kita akan menjelajahi sebuah hidangan yang tak hanya lezat, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya kota ini. Mari kita kenali lebih dekat, Nasi Ulam khas Jakarta.</p>

Nasi Ulam, hidangan istimewa yang memadukan nasi dengan aneka rempah-rempah dan sayuran segar, adalah salah satu warisan kuliner yang patut disanjung dari Jakarta. Hidangan ini tidak hanya menggoda lidah, tetapi juga memperkaya pengalaman makan kita.

Pertama-tama, kita memasak nasi dengan cara khusus, menggunakan daun pandan untuk memberikan aroma yang harum. Lalu, kita mencampurnya dengan rempah-rempah seperti serai, daun salam, dan kencur, menciptakan citarasa yang unik dan autentik.

Tapi, kunci kelezatan sejati Nasi Ulam terletak pada campuran rempah khas Jakarta yang disebut 'bumbu urap.' Bumbu urap ini terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan cabai, terasi, dan gula merah, memberikan sentuhan gurih, pedas, dan manis secara bersamaan.

Selanjutnya, kita tambahkan beragam sayuran segar seperti kacang panjang, daun kemangi, dan daun jeruk. Semua bahan ini memberikan kelembutan dan keharmonisan rasa yang luar biasa.

Dan voila! Nasi Ulam khas Jakarta siap untuk dinikmati. Hidangan ini bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang menyatu dengan keberagaman dan warisan budaya Jakarta yang begitu kaya.

Jadi, jika Anda berkunjung ke Jakarta, jangan lewatkan kesempatan untuk mencicipi Nasi Ulam yang lezat ini. Rasakan sentuhan khas ibu kota di setiap suapan. Sampai jumpa di petualangan kuliner berikutnya!

## **Naskah 2**

### **Kopi Pinogu Khas Gorontalo**

Selamat datang, sahabat pendengar!

Kita akan menjelajahi kota Gorontalo, dan hari ini kita akan berkenalan dengan salah satu keajaiban rasa dari daerah ini: Kopi Pinogu. Mari kita sambut aroma kopi yang memikat dan kenikmatan cita rasanya.

Kopi Pinogu, kopi khas Gorontalo, tidak hanya menjadi minuman penyemangat, tetapi juga mencerminkan keberagaman cita rasa Indonesia. Kopi ini dikenal

dengan biji kopi Berkah, yang tumbuh di dataran tinggi Gorontalo dengan ketinggian 900 hingga 1.200 meter di atas permukaan laut.

Pertama-tama, biji kopi Berkah dipetik dengan tangan, memastikan kualitas yang terbaik. Kemudian, biji kopi tersebut menjalani proses pengolahan khas Gorontalo, seperti pengeringan di bawah sinar matahari dan fermentasi yang terkontrol.

Rahasia utama dari cita rasa unik Kopi Pinogu terletak pada proses penyaringannya menggunakan alat tradisional bernama 'tulang tibu'. Alat ini memberikan sentuhan khusus pada kopinya, memberikan kelembutan dan kekhasan yang tak tertandingi. Setelah proses penyaringan, Kopi Pinogu siap disajikan. Rasanya yang kaya, cenderung manis dengan sentuhan rempah khas Gorontalo, memberikan pengalaman minum kopi yang tak terlupakan.

Jadi, jika Anda berkunjung ke Gorontalo, jangan lewatkan kesempatan untuk merasakan keajaiban Kopi Pinogu. Dengan setiap tegukan, Anda akan terbawa dalam perjalanan rasa yang memikat dari dataran tinggi Gorontalo. Sampai jumpa pada petualangan kuliner berikutnya!

### **Naskah 3**

#### **Bolu Kemoju Khas Riau**

Selamat datang, sahabat pendengar!

Kita akan menjelajahi kekayaan kuliner Nusantara, dan hari ini kita akan terbangun oleh aroma khas Riau melalui Bolu Kemoju. Ayo saksikan keunikan dari kue tradisional yang satu ini!

Bolu Kemoju, kue tradisional khas Riau, adalah perpaduan cita rasa yang memikat dan kelembutan yang menggoda. Bahan utamanya, terbuat dari tepung beras ketan dan kelapa parut, memberikan sentuhan lembut dan kenyal pada setiap gigitan.

"Pertama, kita mencampurkan tepung beras ketan dengan kelapa parut dan santan kelapa segar. Kemudian, campuran ini diletakkan di dalam daun pisang dan dikukus hingga matang. Proses tradisional ini menjadikan Bolu Kemoju begitu istimewa.

Yang membuat Bolu Kemoju benar-benar unik adalah taburan wijen di atasnya, memberikan aroma khas dan kelezatan yang memikat. Kue ini seringkali dijadikan hidangan khas dalam perayaan dan momen-momen istimewa di Riau.

Jadi, jika Anda berkunjung ke Riau, jangan lewatkan kesempatan untuk mencicipi Bolu Kemoju. Setiap gigitan akan membawa Anda merasakan kehangatan dan kelembutan cita rasa khas dari bumi Lancang Kuning. Sampai jumpa di petualangan kuliner berikutnya!

#### **Naskah 4**

#### **Lalampa Khas Manado**

Karakter 1 (Ibu Rumah Tangga): "Wah, rasanya sudah lama kita tidak membuat Lalampa, hidangan tradisional khas Manado yang lezat ini, ya?"

Karakter 2 (Anak Laki-laki):

"Iya, Bu! Saya selalu suka ketika kita membuat Lalampa bersama. Bahan-bahannya juga unik, kan?"

Karakter 1:

"Betul! Bahan utamanya adalah sagu dan kelapa. Pertama, kita campur sagu dan parutan kelapa, lalu tambahkan air. Setelah itu, bentuk adonan menjadi bulatan dan bungkus dengan daun pisang."

Karakter 2:

"Dan proses selanjutnya apa, Bu?"

Karakter 1:

"Setelah dibungkus, kita kukus Lalampa hingga matang. Selama proses pengukusan, aroma harum kelapa dan tekstur lembut sagu akan membuatnya begitu menggoda."

Karakter 2:

"Apa yang membuat Lalampa begitu istimewa di Manado, ya, Bu?"

Karakter 1:

"Rahasia kelezatannya terletak pada kombinasi sempurna antara sagu, kelapa, dan proses tradisional pembuatannya. Lalampa seringkali disajikan dalam acara-acara istimewa di Manado."

Karakter 2:

"Wah, saya jadi lapar, Bu! Kapan kita bisa mencicipi Lalampa yang lezat ini lagi?"

Karakter 1:

"Hehe, tentu, Nak. Mungkin besok kita bisa membuatnya lagi. Bagaimana?"

**Naskah 5**  
**Sosis Solo Khas Solo**

Karakter 1 (Pembeli):

"Wah, sepertinya pasar ini penuh dengan aroma lezat! Apa ya yang bisa saya coba hari ini?"

Karakter 2 (Pedagang):

"Hei, Anda harus mencicipi Sosis Solo kami! Ini adalah hidangan khas Solo yang sangat terkenal."

Karakter 1:

"Sosis Solo? Terdengar menarik! Apa yang membuatnya begitu istimewa?"

Karakter 2:

"Sosis Solo adalah semacam sosis dengan isian daging ayam yang diolah dengan rempah-rempah khas Solo. Kemudian, dibungkus dengan telur dan tepung, lalu digoreng."

Karakter 1:

"Wow, terdengar lezat! Bagaimana cara menikmati Sosis Solo ini?"

Karakter 2:

"Anda bisa mencicipinya begitu saja atau disajikan dengan sambal kacang yang pedas. Rasa gurih dan rempah-rempahnya pasti akan memikat lidah Anda."

Karakter 1:

"Saya pasti harus mencoba! Berapa harganya?"

Karakter 2:

"Hanya dengan harga yang terjangkau, Anda bisa menikmati Sosis Solo yang lezat ini. Sekarang, coba dan nikmati!"

Karakter 1:

"Terima kasih! Saya sangat bersemangat untuk mencicipi Sosis Solo ini."

Karakter 2:

"Selamat menikmati, semoga Anda suka!"

#### 4. Kompetensi Menyimak BIPA Aras Madya

**Tabel 3.4** *Kisi-kisi Materi BIPA Aras Madya*

No.	Aras Madya	Kompetensi Dasar	Indikator Lulusan	Topik	Materi Kebahasaan
1.	BIPA 3	5.1 Mampu menulis teks deskripsi yang berkaitan dengan pekerjaan, sekolah, dan waktu luang.	5.1.1 Menyusun kerangka teks deskripsi.	Teks Deskripsi	Kata Kerja
2.		5.1 Mampu menulis teks deskripsi yang berkaitan dengan pekerjaan, sekolah, dan waktu luang.	5.1.1 Menyusun kerangka teks deskripsi.	Teks Deskripsi	Kata Kerja
3.		5.1 Mampu menulis teks deskripsi yang berkaitan dengan pekerjaan, sekolah, dan waktu luang.	5.1.1 Menyusun kerangka teks deskripsi.	Teks Deskripsi	Kata Kerja

4.	BIPA 4	5.1 Mampu menulis teks yang terperinci dan jelas mengenai berbagai macam topik yang diminati	5.1.1 Menulis kerangka teks tentang suatu topik yang diminati .	Teks Ulasan	Kata Kerja
5.		5.1 Mampu menulis teks yang terperinci dan jelas mengenai berbagai macam topik yang diminati	5.1.1 Menulis kerangka teks tentang suatu topik yang diminati .	Teks Esai	Kata Kerja

5. Instrumen Pedoman Wawancara saat Melakukan Analisis Kebutuhan

**Tabel 3.5**

*Instrumen Pedoman Wawancara saat Melakukan Analisis Kebutuhan*

No.	Sesi	Pertanyaan	Jawaban
1.	Profil Responden	1. Nama Lengkap	Jawaban singkat
		2. Nomor Kontak/WhatsApp	Jawaban singkat
		3. Instansi	Jawaban singkat
		4. Pendidikan Tertinggi	Pilihan
		5. Berapa lama Bapak mengajar di instansi?	> 5 Tahun
2.	Materi Menyimak	1. Bagaimana kondisi materi simak-tulis terkini di tempat Anda mengajar? Apakah sudah memadai?	Jawaban singkat
		2. Bagaimana tantangan atau kendala yang dialami saat menyiapkan materi simak-tulis?	Jawaban singkat
		3. Bagaimana kondisi pemelajar saat diberikan materi simak-tulis dari pengajar? Apakah cukup senang atau bagaimana?	Jawaban singkat
		4. Materi apa saja yang perlu dikembangkan dalam bahan ajar digital simak-tulis bagi pemelajar BIPA 1?	Jawaban singkat



No.	Sesi	Pertanyaan	Jawaban
		5. Bahan ajar digital seperti apa yang diharapkan pengajar untuk dapat diakses oleh pemelajar?	Jawaban singkat
		6. Adakah saran tampilan situs?	Jawaban singkat
		7. Apakah fitur berikut cukup? <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan Pembelajaran</li> <li>- Halaman Pertemuan Pertama dll. hingga selesai</li> <li>- Nilai: Kuis</li> <li>- Catatan: Catatan per Pertemuan</li> <li>- Forum Diskusi: (di sini siswa bisa diskusi soal materi dll. jadi bisa posting gitu)</li> <li>- Informasi Pembelajaran: Informasi Pengajar, Silabus per Minggu, dan Penilaian</li> </ul>	Jawaban singkat
3.	<i>Inform Consent</i>	Terkait penelitian ini, apakah Bapak bersedia untuk dihubungi lebih lanjut?	Ya

6. Angket Instrumen Validasi Kelayakan Isi, Bahasa, dan Teknik Penyajian untuk Ahli BIPA

**Tabel 3.6**

*Instrumen Kuesioner Validasi Kelayakan Isi, Bahasa, dan Teknik Penyajian Penelitian Pengembangan Bahan Ajar Digital BIPA Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara*

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
<b>Kelayakan Isi</b>	Materi Simakan	Materi mendukung dan sesuai dengan SKL BIPA aras madya.					
		Materi tidak bertentangan dengan peraturan perundang-undangan Republik Indonesia.					
		Informasi dalam isi materi video pada situs digital akurat.					
		Materi pembuka, materi yang memuat gastronomi Nusantara, serta soal latihan/kuis sesuai dengan kompetensi dan indikator pembelajaran BIPA aras madya.					
		Materi memaksimalkan penggunaan sumber, fakta, dan data yang					

Hazhiyah Fildzah Nurramdhani, 2024

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL SIMAK-TULIS BIPA ARAS MADYA DENGAN PENDEKATAN TASK-BASED BERBASIS GASTRONOMI NUSANTARA**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
		aktual.					
	Pendekatan Komunikatif	Bahan ajar digital memuat pendekatan <i>task-based</i> dan membantu pemelajar dalam memahami materi.					
Aspek Bahasa		Bahasa yang digunakan merupakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sesuai ejaan yang berlaku.					
		Kesesuaian dengan tingkat perkembangan berpikir pemelajar BIPA aras madya.					
		Kata/ungkapan yang digunakan <i>tidak</i> menimbulkan multitafsir.					
		Ketepatan tata bahasa					
		Ketepatan ejaan					
Aspek Teknik	Sistematika	Bahan ajar digital sistematis dan mudah					

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
Penyajian		dipahami.					
		Bahan ajar digital bersifat komunikatif.					
		Bahan ajar digital mengembangkan pengetahuan dan wawasan mengenai Indonesia.					
		Bahan ajar digital yang disajikan memuat aspek bahasa dan budaya Indonesia.					

7. Angket Instrumen Validasi Kelayakan Media dan Desain Grafis untuk Ahli Media

**Tabel 3.7**

*Instrumen Kuesioner Aspek Media dan Desain Grafis Penelitian Penelitian Pengembangan Bahan Ajar Digital BIPA Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara*

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Skala				
		5	4	3	2	1
<b>Akses</b>						
Kemudahan	Bahan ajar digital simak-tulis dapat					

Hazhiah Fildzah Nurramdhani, 2024

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL SIMAK-TULIS BIPA ARAS MADYA DENGAN PENDEKATAN TASK-BASED BERBASIS GASTRONOMI NUSANTARA**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Skala				
		5	4	3	2	1
Akses Situs Digital	diakses dengan gawai yang terkoneksi jaringan internet melalui tautan yang tersedia.					
	Alur penggunaan bahan ajar digital menyimak tidak sulit dan sederhana.					
<b>Rancangan</b>						
Rancangan Situs Digital	Tampilan bahan ajar digital simak-tulis mendukung konteks materi pembelajaran.					
	Tata letak bahan ajar digital tidak mengganggu pemahaman.					
	Pemilihan warna pada bahan ajar digital simak-tulis sesuai.					
	Kesesuaian pilihan ukuran dan bentuk huruf.					
	Ilustrasi sesuai dan menarik.					
	Kualitas video materi.					
Tipografi Situs Digital	Keterbacaan teks pada bahan ajar digital simak-tulis.					
	Tata letak situs digital.					
	Tipografi keseluruhan mudah dibaca.					
Audio	Kualitas suara pada video materi.					

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Skala				
		5	4	3	2	1
	Ketepatan suara latar atau lagu pengiring pada video materi.					
	Volume suara latar dan suara narator terdengar jelas dengan persentase yang tepat.					
	Tempo suara narator dan suara materi dalam video materi sesuai dengan pemelajar BIPA aras madya.					
	Pelafalan narator dalam video materi terdengar jelas.					
Pendekatan <i>Task-based</i>	Materi membantu pemelajar melalui arahan dan petunjuk dalam bahan ajar digital simak-tulis.					

8. Angket Validasi Instrumen Kelayakan Isi Materi dan Teknik Penyajian untuk Ahli Gastronomi

**Tabel 3.8**

*Instrumen Kuesioner Aspek Materi dan Teknik Penyajian Penelitian Pengembangan Bahan Ajar Digital BIPA Madya dengan Pendekatan Task-based Berbasis Gastronomi Nusantara*

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
<b>Kelayakan</b>	Materi Simakan	Materi gastronomi					

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
Isi		Nusantara yang digunakan tepat dan sesuai dengan kebutuhan pemelajar asing.					
		Materi tidak bertentangan dengan peraturan perundang-undangan Republik Indonesia.					
		Informasi dalam isi materi audio pada situs digital akurat.					
		Materi gastronomi Nusantara yang digunakan menggunakan sumber, fakta, dan data yang aktual.					
		Situs digital memuat pendekatan <i>task based</i> dan membantu pemelajar dalam memahami materi.					
	Pendekatan <i>Task</i>	Bahasa yang					

Aspek Penilaian	Komponen	Indikator	Skor Penilaian				
			5	4	3	2	1
	<i>Based</i>	digunakan merupakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sesuai ejaan yang berlaku.					
Aspek Teknik Penyajian	Sistematika	Bahan ajar digital bersifat komunikatif.					
		Bahan ajar digital mengembangkan pengetahuan dan wawasan mengenai Indonesia.					
		Bahan ajar digital yang disajikan memuat aspek bahasa dan budaya Indonesia.					
		Bahan ajar digital sistematis.					
		Bahan ajar digital mudah dipahami.					



**Tabel 3.9**  
*Instrumen Respons Pemelajar*

No.	Indikator	Skor				
		5	4	3	2	1
1.	Bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara menarik.					
2.	Pembelajaran menggunakan bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara memudahkan saya untuk memahami materi.					
3.	Pembelajaran menggunakan bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara memotivasi saya untuk berlatih menyimak dan menulis.					
4.	Pembelajaran dengan bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara menambah wawasan saya mengenai budaya Indonesia.					
5.	Pembelajaran menggunakan bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara menambah pembendaharaan kosakata saya.					
6.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara membantu saya memahami tata bahasa Indonesia.					
7.	Bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara menjadi sumber informasi mengenai gastronomi Nusantara.					
8.	Bahan ajar digital simak tulis dengan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara informatif.					

9.	Bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara edukatif.					
10.	Bahan ajar digital simak tulis dengan pendekatan <i>task-based</i> berbasis gastronomi Nusantara memiliki fitur yang tepat guna.					

### E. Teknik Analisis Data Penelitian

Setelah penulis mendapatkan data dari pengumpulan data, maka selanjutnya penulis melakukan analisis data. Analisis data dalam penelitian pengembangan dapat dilakukan dengan menganalisis tiga kategori utama, yaitu uji pendahuluan, pengembangan, dan uji coba produk (Zakariah, Afriani & Zakariah, 2020, hlm. 92). Analisis data dalam penelitian ini dideskripsikan dalam tabel berikut.

**Tabel 3.10**

*Teknik Analisis Data*

<b>Tahap Analisis Data</b>	<b>Bentuk Data</b>	<b>Teknik Analisis Data</b>	<b>Tujuan</b>
Uji Pendahuluan	1. Hasil kuesioner responden 2. Hasil angket responden	1. Analisis kebutuhan pemelajar dan pengajar 2. Mengategorisasikan permasalahan	1. Untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi pemelajar saat mengajar 2. Untuk mengetahui kebutuhan pembelajaran siswa dan karakteristik siswa 3. Untuk menggali informasi yang dibutuhkan dalam mengembangkan

<b>Tahap Analisis Data</b>	<b>Bentuk Data</b>	<b>Teknik Analisis Data</b>	<b>Tujuan</b>
			media pembelajaran saat awal observasi. 4. Untuk mempermudah identifikasi fenomena
Pengembangan Produk	1. Permendikbud No. 27 Tahun 2017 2. Hasil angket dari para ahli materi, ahli media dan pengajar (uji kelayakan)	1. Menganalisis kesesuaian materi dan kelayakan materi 2. Menganalisis kesesuaian media dan kelayakan media 3. Merumuskan masukan berupa kritik dan saran	1. Untuk menghasilkan produk yang baik, tepat dan bermanfaat 2. Untuk mengetahui kelayakan bahan ajar 3. Untuk perbaikan pada bahan ajar selanjutnya
Uji Coba Produk	1. Hasil angket dari respon para ahli, pemelajar BIPA dan pengajar BIPA (uji kelayakan)	1. Menganalisis kelayakan isi dan kepuasan belajar para pemelajar dan pengajar	1. Untuk mengetahui kepuasan serta kegunaan bahan ajar BIPA bagi pemelajar dan pengajar BIPA

Analisis data juga dilakukan secara kuantitatif untuk menilai kelayakan bahan ajar digital. Analisis data dilakukan setelah memperoleh data dari semua subjek penelitian meliputi angket ahli media, angket ahli gastronomi, angket ahli BIPA, angket respon pengajar dan pemelajar. Analisis data dilakukan dengan mengkonversi skor yang diperoleh dari ahli materi, ahli media pemelajar, dan pengajar yang awalnya berupa data kuantitatif menjadi data kualitatif. Dengan menentukan rata-rata skor yang diperoleh dari angket ahli media, angket ahli gastronomi, angket ahli BIPA, angket respon pengajar dan pemelajar menurut Arikunto, rumusnya sebagai berikut:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

Keterangan:

$\bar{x}$  = Skor rata-rata setiap aspek atau seluruh aspek

$\sum x$  = Skor total masing-masing

$n$  = Jumlah penilai

Skor yang diperoleh dari angket ahli materi, ahli media dan pengajar kemudian dipersentasekan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Hasil} = \frac{\text{total skor yang diperoleh}}{\text{skor maksimum}}$$

**Tabel 3.11**

*Kriteria Kelayakan Media (Arikunto, 2009, hlm. 35)*

No.	Kategori	Skor
1.	Sangat layak	4,1 – 5
2.	Layak	3,1 – 4
3.	Cukup Layak	2,1 – 3
4.	Tidak layak	1,1 – 2
5.	Sangat tidak layak	0 – 1

Skor kategori kelayakan pada tabel di atas akan dijadikan sebagai acuan terhadap hasil penilaian dari ahli media, ahli BIPA, ahli gastronomi, pengajar BIPA dan pemelajar BIPA. Hasil tersebut kemudian menunjukkan tingkat kelayakan dan unjuk kerja dari bahan ajar digital yang dikembangkan.