

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK  
BERANCANGAN MODEL TANGGUNG JAWAB PERSONAL  
BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA  
BAGI PEMELAJAR BIPA 3**

TESIS

diajukan sebagai syarat untuk menempuh gelar Magister Pendidikan  
Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia

oleh  
Grandis Putri Ogustina  
NIM 1906458



**PROGRAM STUDI MAGISTER PENDIDIKAN BAHASA INDONESIA  
FAKULTAS PENDIDIKAN BAHASA DAN SAstra  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2022

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TESIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Grandis Putri Ogustina

NIM : 1906458

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul "*Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak Berancangan Model Tanggung Jawab Personal Bermuatan Gastronomi Nusantara bagi Pemelajar BIPA 3*" seluruh isinya adalah benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi jika adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini. Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran tanpa paksaan dari pihak lain.

Bandung, September 2022

Yang membuat pernyataan,

Grandis Putri Ogustina

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK  
BERANCANGAN MODEL TANGGUNG JAWAB PERSONAL  
BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA  
BAGI PEMELAJAR BIPA 3**

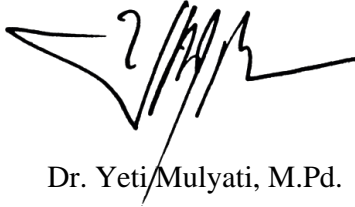
oleh

Grandis Putri Ogustina

NIM 1906458

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Yeti Mulyati, M.Pd.

NIP 196008091986012001

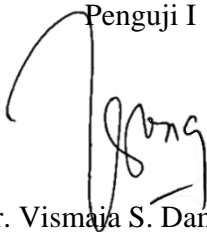
Pembimbing II



Dr. Khaerudin Kurniawan, M.Pd.

NIP 196601081990021001

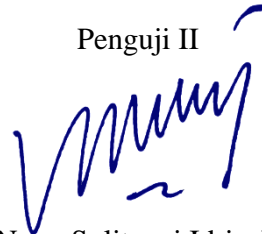
Penguji I



Prof. Dr. Vismaja S. Damayanti, M.Pd

NIP 196704151992032001

Penguji II



Dr. Nuny Sulityani Idris, M.Pd

NIP 196707151991032001

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pascasarjana Pendidikan Bahasa Indonesia  
Fakultas Pendidikan Bahasa dan Sastra  
Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. Andoyo Sastromiharjo, M.Pd.

Grandis Putri Ogustina, 2022

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK BERANCANGAN MODEL  
TANGGUNG JAWAB PERSONAL BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA BAGI PEMELAJAR BIPA 3**

Universitas Pendidikan Indonesia

| repository.upi.edu

| perpustakaan.upi.edu

NIP 1961091011986031004

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah. Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. yang memberikan karunia dan keberkahan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tesis ini. Selawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad saw.

Tesis yang penulis susun ini berjudul “*Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak Berancangan Model Tanggung Jawab Personal Bermuatan Gastronomi Nusantara bagi Pemelajar BIPA 3*”. Tesis ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia. Susunan tesis ini terdiri atas lima bab yakni: 1) pendahuluan; 2) landasan teoretis; 3) metode penelitian; 4) temuan dan pembahasan; dan 5) simpulan, implikasi, dan rekomendasi.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan tesis ini. Tanpa keberadaan dan keikutsertaan dari pihak lain, tesis ini tidak akan terselesaikan. Di samping itu, penulis mengakui masih banyak kekurangan di dalam tesis ini. Oleh karena itu, sangat diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan karya tulis ilmiah di masa yang akan datang. Penulis juga berharap temuan-temuan pada tesis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi peneliti di bidang BIPA maupun pembaca secara umum.

Bandung, Juli 2022

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tesis ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari orang-orang terdekat. Berkat dorongan spiritual, material, kritik, saran, dan arahan baik secara langsung maupun tidak langsung, tesis ini dapat selesai pada waktu yang telah ditentukan. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Dr. Andoyo Sastromihardjo, M.Pd. selaku Ketua Prodi Pascasarjana Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia yang telah mendukung dan memberi fasilitas administratif terhadap penelitian ini;
- 2) Dr. Yeti Mulyati, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik sekaligus pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada peneliti selama melaksanakan studi magister;
- 3) Dr. Khaerudin Kurniawan, M.Pd., selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada peneliti dalam menyelesaikan tesis hingga tuntas;
- 4) seluruh validator ahli yakni Dr. Ma'mur Saadie, M.Pd., Nais Ambarsari, M.Pd., Yostiani Noor A Harini, S.S., M.Hum, Jatmika Nurhadi, S.S., M.Hum., Yuli Astuti, M.Pd., Irfan Taofik Nurdian, S.Pd., dan Roi Setiawan, S.Pd yang telah bersedia menilai kelayakan produk pada penelitian ini;
- 5) Ibu Sri Maryati selaku staf Tata Usaha Prodi Pascasarjana PBSI yang telah membantu proses administratif selama penulis menjalankan studi;
- 6) Ibu Ina dan Ayah Ogus yang selalu memberikan perhatian, motivasi, dan doa untuk ananda tercinta;
- 7) Alvin Fauzi Akbar, suami tercinta yang selalu mendukung dengan penuh kasih dan membantu proses penyusunan tesis ini;
- 8) Putri Dwi Rizkita, rekan penulis yang telah menyumbangkan bahan materi video untuk produk bahan ajar;
- 9) Syaiful Nurasman, Anggit Galih, Rafika Rasdin, Sri Arliyanti Simamora, dan Etih Pandu Windari, rekan yang telah banyak membantu penulis selama proses penelitian;
- 10) rekan-rekan Program FLAP 2020 yang telah membantu menyebarkan produk bahan ajar penulis;
- 11) Islam Ragab, Antee Keela, dan Wimutikan Mirantee, serta rekan-rekan pemelajar dan pengajar BIPA lainnya yang telah bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.

Semoga bantuan, arahan, bimbingan, dan motivasi yang telah diberikan selama ini mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah Swt.

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK  
BERANCANGAN MODEL TANGGUNG JAWAB PERSONAL  
BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA  
BAGI PEMELAJAR BIPA 3**

Grandis Putri Ogustina

NIM 1906458

**ABSTRAK**

Keterbatasan bahan ajar digital yang memuat kearifan lokal untuk pembelajaran BIPA menjadi latar belakang di dalam penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan bahan ajar menyimak BIPA berancangan model tanggung jawab personal bermuatan Gastronomi Nusantara bagi pemelajar BIPA 3. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode 4D dari Thiagarajan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi, penyebaran angket, dan tes. Pada tahap awal penelitian, peneliti menyebarkan angket kepada pemelajar dan pengajar BIPA serta melakukan analisis bahan ajar menyimak yang tersedia untuk mengetahui profil kebutuhan. Berdasarkan profil tersebut, peneliti merancang ancangan model, desain awal produk, dan rancangan materi untuk pengembangan bahan ajar. Selanjutnya, rancangan model dikembangkan menjadi produk bahan ajar digital berbentuk seri video yang terdiri atas tiga tema di antaranya Sei Sapi khas NTT, Barongko khas Sulawesi Selatan, dan Papeda Khas Papua dan Maluku. Masing-masing topik video berdurasi 6 menit dan berisi instruksi penggunaan, pertanyaan stimulus, video simakan, 10 soal tes menyimak berdasarkan video simakan, dan pertanyaan reflektif. Produk bahan ajar yang telah disusun kemudian divalidasi oleh ahli. Hasil validasi menunjukkan predikat “Baik” atau layak diujicobakan dengan revisi. Produk yang sudah direvisi kemudian diunggah ke situs edukasi Edpuzzle dan diujicobakan kepada pemelajar BIPA. Hasil tes menyimak menunjukkan predikat “Baik” dan kelayakan produk bahan ajar tergolong “Sangat Baik”. Selanjutnya, produk disebarakan kepada pengguna yang terdiri atas pemelajar BIPA dan pengajar BIPA. Hasil tes menyimak pada tahap penyebaran menunjukkan predikat “Sangat Baik”. Hasil akhir penilaian kelayakan bahan ajar memperoleh kategori “Sangat Baik”. Hasil respons pengguna menunjukkan bahwa produk bahan ajar dapat memotivasi untuk berlatih menyimak secara mandiri, menambah wawasan mengenai kearifan lokal Indonesia, dan membangun rasa tanggung jawab dalam belajar.

**Kata kunci: Bahan Ajar Digital, Menyimak, Gastronomi Nusantara, BIPA 3**

Grandis Putri Ogustina, 2022

*PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK BERANCANGAN MODEL  
TANGGUNG JAWAB PERSONAL BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA BAGI PEMELAJAR BIPA 3*

Universitas Pendidikan Indonesia

| [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu)

| [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

**DEVELOPMENT OF DIGITAL LISTENING TEACHING MATERIAL  
DESIGNED WITH PERSONAL RESPONSIBILITY ORIENTATION MODEL  
CONTAINING ARCHIPELAGO GASTRONOMY  
FOR BIPA 3 STUDENTS**

Grandis Putri Ogustina

NIM 1906458

**ABSTRACT**

The limitations of digital teaching materials containing local wisdom for BIPA learning are the background in this study. This study aims to produce listening teaching materials for BIPA in the design of personal responsibility orientation model containing archipelago gastronomy for BIPA 3 students. The research was conducted using the 4D method of Thiagarajan. Data collection techniques are carried out through documentation studies, questionnaires, and test. In the early stages of the study, researcher distributed questionnaires to BIPA students and teachers and conducted an analysis of the available listening materials to determine the needs profile. Based on the profile, researcher designed models, initial product design, and material design for teaching materials development. Furthermore, the model design developed into a digital teaching material product in the form of a video series consisting of three themes, which are Sei Sapi from NTT, Barongko from South Sulawesi, and Papeda from Papua and Maluku. Each video is six minutes long and contains instructions, stimulus questions, main video, 10 listening tests based on the video, and reflective questions. The products are then validated by experts. Validation results indicate the predicate is "Good" or worth testing with revisions. The revised product was then uploaded to Edpuzzle's educational website and tested to BIPA students. The results of the listening test showed that the predicate "Good" and the feasibility of teaching materials products were "Very Good". Furthermore, products are distributed to users who are BIPA students and BIPA teachers. The results of the listening test at the disseminate stage show a "Very Good" predicate. The final results of the teaching materials feasibility assessment received the "Very Good" category. User response results show that teaching materials product motivates to practice listening independently, add insight into Indonesia's local wisdom, and build a sense of responsibility in learning.

**Keywords: Digital Teaching Materials, Listening, Indonesia Gastronomy, BIPA**

Grandis Putri Ogustina, 2022

*PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK BERANCANGAN MODEL  
TANGGUNG JAWAB PERSONAL BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA BAGI PEMELAJAR BIPA 3*

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Rumusan Masalah .....	7
D. Tujuan Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II LANDASAN TEORETIS .....	9
A. Bahan Ajar.....	9
1. Hakikat Bahan Ajar .....	9
2. Jenis Bahan Ajar .....	10
3. Fungsi Bahan Ajar .....	11
4. Prinsip-Prinsip Penyusunan Bahan Ajar.....	12
B. Bahan Ajar Digital Menyimak untuk BIPA .....	13
1. Bahan Ajar Digital .....	13
2. Bahan Ajar untuk Keterampilan Menyimak BIPA.....	13
C. Video sebagai Sarana Bahan Ajar Digital .....	16
1. Ihwal Video sebagai Sarana Bahan Ajar Digital .....	16
2. Manfaat Video dalam Pembelajaran.....	18
3. Unsur-Unsur Video.....	19
D. Model Tanggung Jawab Personal (TJP).....	20
1. Model Tanggung Jawab Personal (TJP) .....	20
2. Model TJP dengan Metode <i>Cornell Note-Taking</i> .....	22
E. Gastronomi Nusantara .....	24
1. Ihwal Gastronomi .....	24
2. Gastronomi Nusantara sebagai Identitas Budaya .....	25
F. Penelitian Relevan.....	27

Grandis Putri Ogustina, 2022

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR DIGITAL KETERAMPILAN MENYIMAK BERANCANGAN MODEL  
TANGGUNG JAWAB PERSONAL BERMUATAN GASTRONOMI NUSANTARA BAGI PEMELAJAR BIPA 3**



G.	Asumsi Dasar .....	28
H.	Definisi Operasional .....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....		31
A.	Metode dan Model Penelitian.....	31
B.	Alur Penelitian.....	32
a.	Tahap Pendefinisian ( <i>Define</i> ) .....	33
b.	Tahap Perancangan ( <i>Design</i> ) .....	34
c.	Tahap Pengembangan ( <i>Develop</i> ).....	35
d.	Tahap Penyebaran ( <i>Disseminate</i> ) .....	36
C.	Sumber Data .....	37
D.	Teknik Pengumpulan Data .....	37
a.	Studi Dokumentasi .....	38
b.	Angket.....	38
c.	Tes .....	39
E.	Instrumen Penelitian .....	39
a.	Ancangan Model Bahan Ajar .....	39
b.	Rancangan Produk Bahan Ajar.....	43
c.	Rancangan Isi Bahan Ajar .....	48
d.	Kompetensi Menyimak BIPA 3.....	51
e.	Angket Kebutuhan Siswa .....	52
f.	Angket Kebutuhan Pengajar.....	53
g.	Angket Validasi Produk Pembelajaran .....	55
h.	Tes.....	61
i.	Angket Respon Pengguna.....	65
j.	Angket Validasi Instrumen.....	69
F.	Teknik Pengolahan Data .....	71
a.	Pengolahan Data Kualitatif.....	71
b.	Pengolahan Data Kuantitatif .....	72
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....		73
A.	Deskripsi Profil Bahan Ajar Keterampilan Menyimak BIPA .....	74
1.	Analisis Bahan Ajar Menyimak BIPA 3.....	74
2.	Analisis Kebutuhan Berdasarkan Penyebaran Angket .....	77

B.	Deskripsi Rancangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3	83
1.	Ancangan Model Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3.....	84
2.	Rancangan Awal Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3.....	88
3.	Rancangan Materi Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3	91
C.	Deskripsi Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3	104
1.	Validasi Ahli .....	104
2.	Revisi Produk.....	112
3.	Uji Coba Produk .....	115
D.	Deskripsi Penyebaran Produk Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara Bagi Pemelajar BIPA 3.....	118
E.	Pembahasan .....	125
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI .....		129
A.	Simpulan.....	130
B.	Implikasi .....	131
C.	Rekomendasi .....	132
DAFTAR PUSTAKA .....		133