

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode dan Model Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan atau dapat disebut juga dengan RnD (*Research and Development*). RnD adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifitasan produk tersebut (Sugiyono, 2011:297). Penelitian ini menggunakan model penelitian RnD karena peneliti berusaha mengembangkan suatu produk yang berupa bahan ajar menyimak untuk pemelajar BIPA 3 yang bermuatan gastronomi nusantara dengan ancangan model tanggung jawab personal. Akker (1999:7) menyatakan bahwa karakteristik terpenting dari metode penelitian RnD yaitu sebagai berikut.

a) Penyelidikan awal.

Peneliti melakukan pencarian data secara akurat mengenai masalah yang terjadi sebelum mengembangkan produk. Kegiatan khas dari penyelidikan awal di antaranya tinjauan pustaka, konsultasi ahli, dan pengumpulan data melalui beragam instrumen.

b) Pencocokan teoretis.

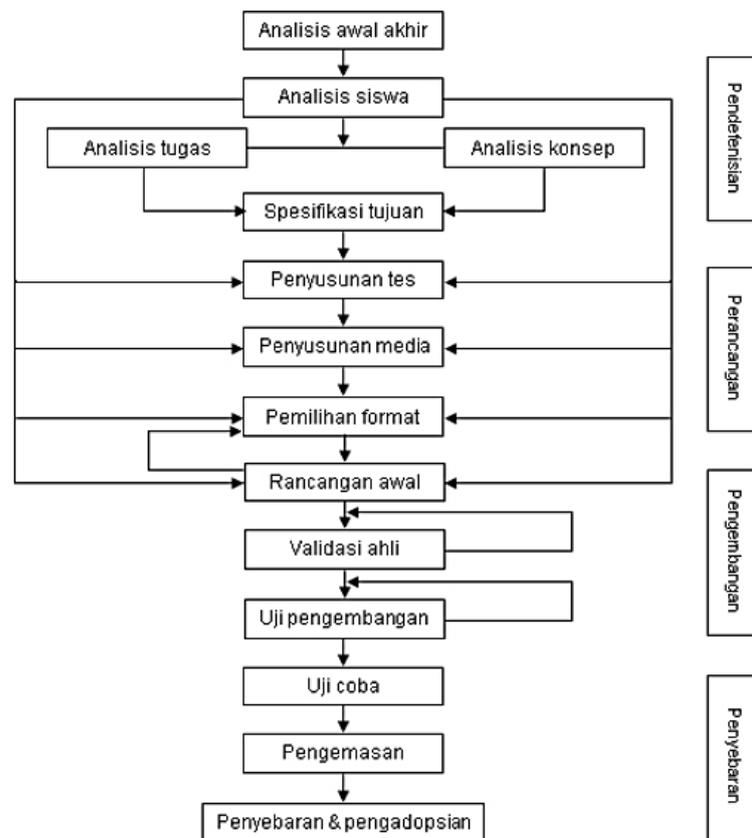
Produk yang dikembangkan perlu dicocokkan dengan teori- teori yang relevan dengan produk tersebut. Pencocokan ini dilakukan agar produk yang dihasilkan berbasis keilmuan, rasional, dan menyelesaikan permasalahan yang telah diselidiki.

c) Pengujian empiris.

Produk yang sedang dikembangkan perlu diuji secara bertahap. Pertama, produk dinilai dari aspek fungsional oleh para penguji atau *expert judgement* dari setiap variabel penelitian. Kedua, produk dilihat kegunaannya ketika diaplikasikan pada sasaran penelitian.

d) Proses dokumentasi data, analisis, dan refleksi selama proses penelitian.

Desain yang dipilih penulis untuk menopang metode penelitian ini adalah *Four-D Models* yang dikembangkan oleh Sivasailam Thiagarajan dan Semmel



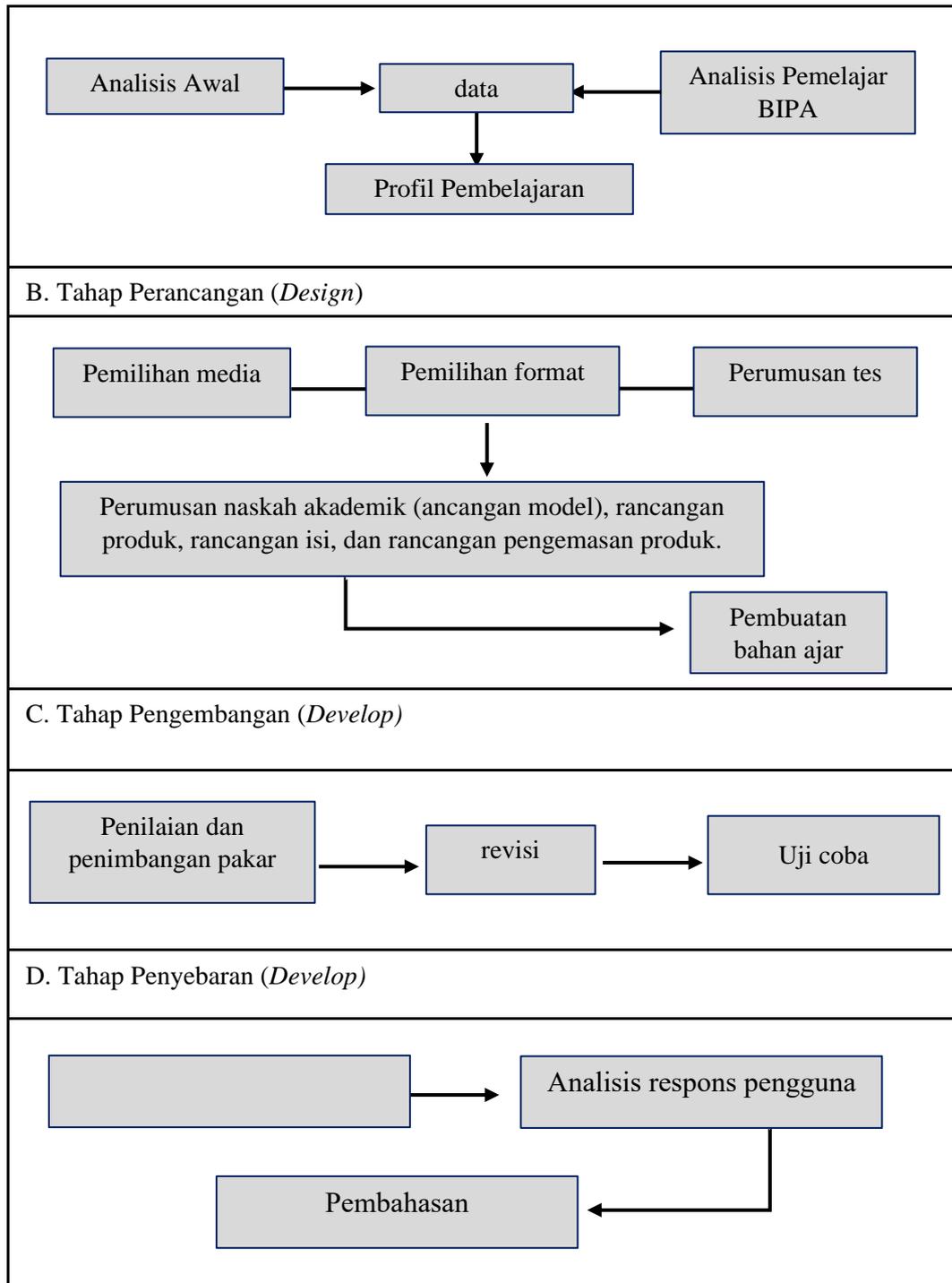
(1974). Model dalam pengembangan ini terdiri atas empat tahap, yaitu: *Define* (pendefinisian), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan), dan *Disseminate* (penyebaran). Secara terperinci istilah tersebut dalam bahasa Indonesia dapat dilihat pada gambar berikut.

Gambar 3.1 Bagan Model Pengembangan Perangkat Pembelajaran 4D
Thiagarajan dan Semmel (1974:5)

B. Alur Penelitian

Alur penelitian yang digunakan peneliti merupakan penjabaran dari desain 4D di atas. Akan tetapi, peneliti tidak mengambil keseluruhan kegiatan pada setiap langkah di dalam 4D. Kegiatan penelitian yang dilakukan disesuaikan berdasarkan kebutuhan peneliti. Adapun penjabarannya dapat dilihat pada bagan berikut.

A. Tahap Pendefinisian (*Define*)



Gambar 3.2 Bagan Alur Penelitian

a. Tahap Pendefinisian (Define)

Analisis yang dilakukan adalah menganalisis masalah yang ditemukan pada pengajar dan pemelajar BIPA yang tersebar di mancanegara. Adapun kegiatan pada tahapan analisis yang akan dilakukan terdiri atas:

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

1) Analisis Awal

Pada analisis awal, kegiatan yang dilakukan adalah mengidentifikasi masalah dasar yang dihadapi pada proses pembelajaran BIPA khususnya dalam keterampilan menyimak. Pada proses ini pengumpulan data dilakukan dengan mengobservasi di lapangan tempat peneliti berpraktik dan menyebarkan angket kepada para pengajar BIPA. Berdasarkan masalah yang ditemukan dari proses ini, disusunlah alternatif bahan ajar yang relevan.

2) Analisis Pemelajar BIPA (*Learner Analysis*)

Kegiatan analisis pemelajar BIPA dimulai dari menentukan bagaimana karakteristik pemelajar yang akan dijadikan target untuk pengembangan bahan ajar. Karakteristik yang ditunjukkan adalah berkaitan dengan perkembangan kognitif, kemampuan akademik, keterampilan dan motivasi individu yang berhubungan dengan topik pembelajaran, media, dan bahasa. Pada proses ini pengumpulan data dilakukan dengan mengobservasi di lapangan tempat peneliti berpraktik dan menyebarkan angket kepada para pemelajar BIPA.

b. Tahap Perancangan (*Design*)

Tahap desain atau perencanaan merupakan tahap kedua yang dilakukan dalam prosedur 4-D. Tahap ini bertujuan untuk merancang bahan ajar menyimak dengan model belajar mandiri. Adapun tahap perancangan bahan ajar menyimak ini meliputi:

1) Penyusunan standard tes

Kriteria tes acuan merupakan tahap yang menghubungkan antara tahap pendefinisian dengan perancangan. Tes acuan ini disusun berdasarkan spesifikasi tujuan pembelajaran dan analisis pemelajar BIPA. Kemudian tes dikembangkan disesuaikan dengan jenjang kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Penskoran hasil tes menggunakan panduan evaluasi yang memuat kunci dan pedoman penskoran setiap butir soal.

2) Pemilihan media

Pemilihan media dilakukan untuk mengidentifikasi media pembelajaran yang relevan dengan karakteristik materi. Lebih dari itu, media dipilih untuk menyesuaikan dengan analisis pada tahap pendefinisian, karakteristik target pengguna, serta rencana penyebaran dengan atribut yang bervariasi dari media yang

Grandis FULU GUSLIMA, 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

berbeda-beda, hal ini berguna untuk membantu siswa dalam pencapaian kompetensi dasar. Artinya, pemilihan media dilakukan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan ajar siswa dalam proses pengembangan perangkat pembelajaran pada pembelajaran BIPA. Adapun media yang dipilih peneliti untuk mengembangkan bahan ajar ini ialah media digital.

3) Pemilihan Format

Pemilihan format dalam pengembangan perangkat pembelajaran ini dimaksudkan untuk mendesain atau merancang isi pembelajaran, pemilihan strategi, pendekatan, metode pembelajaran, dan sumber belajar. Format yang dipilih adalah yang memenuhi kriteria menarik, memudahkan dan membantu dalam pembelajaran menyimak BIPA khususnya yang mencakup tema gastronomi nusantara. Adapun format atau bentuk bahan ajar digital yang dihasilkan penulis ialah bentuk audio-visual (video) yang dikemas dalam beberapa seri video.

4) Rancangan awal

Rancangan awal yang dimaksudkan adalah rancangan seluruh perangkat pembelajaran yang harus dikerjakan sebelum uji coba dilaksanakan. Sebelum bahan ajar digital menyimak bermuatan gastronomi nusantara digunakan, penulis mengamati bahan ajar digital yang telah digunakan pada pembelajaran BIPA. Rancangan produk akan mengkaji bahan ajar digital tersebut dan menganalisisnya secara konseptual.

Berdasarkan data hasil analisis tersebut, penulis membuat draf rancangan. Draft rancangan yang telah ada digunakan untuk kemudian disempurnakan. Peneliti menetapkan tujuan produk untuk mengembangkan bahan ajar digital menyimak bermuatan gastronomi nusantara untuk pemelajar BIPA 3. Rancangan dalam pengembangan bahan ajar digital menyimak ini, selain bermuatan gastronomi nusantara juga berbantuan situs edukasi Edpuzzle yang bisa diakses pemelajar BIPA dengan tanpa batas ruang dan waktu.

c. Tahap Pengembangan (*Develop*)

Setelah rancangan awal bahan ajar dibuat, selanjutnya dilakukan validasi ahli yang diikuti dengan revisi dan uji coba pengembangan.

1. Validasi Ahli

Bahan ajar dinilai apakah pengguna dapat memanfaatkan bahan ajar ini dengan praktis (praktikalitas) dan apakah permasalahan dapat diselesaikan dengan menggunakan bahan ajar yang dikembangkan. Validasi akan dilakukan oleh tiga validator di antaranya ahli pembelajaran BIPA, ahli kebahasaan, dan ahli media pembelajaran. Adapun kriteria pemilihan ahli tersebut ialah sudah menekuni bidangnya masing-masing selama minimal 5 tahun. Setelah dilakukan penilaian oleh ahli, hasil validasi kemudian direvisi sesuai masukan-masukan yang diperoleh sehingga menghasilkan bahan ajar yang siap uji coba untuk dilanjutkan ke dalam tahap uji coba produk.

2. Uji Coba Pengembangan

Selanjutnya, tujuan tahap pengembangan ini adalah untuk menghasilkan bentuk akhir perangkat pembelajaran setelah melalui revisi berdasarkan masukan para pakar ahli/praktisi dan data hasil uji coba. Uji coba lapangan dilakukan untuk memperoleh masukan langsung berupa respon, reaksi, komentar siswa, dan para pengamat terhadap perangkat pembelajaran yang telah disusun. Menurut Thiagarajan (1974:134) uji coba, revisi dan uji coba kembali terus dilakukan hingga diperoleh perangkat yang konsisten dan efektif.

d. Tahap Penyebaran (*Disseminate*)

Tahap penyebarluasan dilakukan untuk mempromosikan produk hasil pengembangan agar diterima pengguna oleh individu, kelompok, atau sistem. Pengemasan materi harus selektif agar menghasilkan bentuk yang tepat. Menurut Thiagarajan (1974:150) ada tiga tahap utama dalam tahap *penyebaran* yakni *uji coba*, *pengemasan*, serta *penyebaran dan pengadopsian*.

Dalam tahap *uji coba*, produk bahan ajar menyimak yang selesai direvisi pada tahap pengembangan diimplementasikan pada pemelajar BIPA. Pada tahap ini juga dilakukan pengukuran ketercapaian tujuan yang bertujuan untuk mengetahui efektivitas bahan ajar yang dikembangkan. Selanjutnya setelah diterapkan, peneliti akan mengamati hasil pencapaian tujuan, tujuan yang belum dapat tercapai harus dijelaskan solusinya agar tidak berulang saat setelah bahan ajar disebarluaskan.

Pada tahap *pengemasan* serta *penyebaran dan pengadopsian*, pengemasan produk dilakukan dengan membuat panduan penggunaan bahan ajar yang

selanjutnya disebarluaskan agar dapat diserap (difusi) atau dipahami orang lain dan dapat digunakan (diadopsi) pada kelas BIPA yang tersebar.

Selain itu, dalam melaksanakan diseminasi/penyebarluasan peneliti akan menganalisa target pemelajar BIPA, strategi, pemilihan waktu penyebaran, dan pemilihan media penyebaran.

Penyebarluasan produk pengembangan bahan ajar dilakukan kepada pengguna yang terdiri atas pemelajar dan pengajar BIPA dengan kriteria yang penulis tentukan. Kriteria pengguna yang merupakan pemelajar BIPA ialah berada pada minimal tingkat BIPA 3 sedangkan kriteria bagi pengguna yang merupakan pengajar BIPA ialah sudah berpengalaman mengajar BIPA minimal 2 tahun.

C. Sumber Data

Terdapat beberapa sumber data dalam penelitian ini yaitu pengajar dan pemelajar BIPA, serta para ahli. Data awal didapat melalui wawancara kepada pengajar BIPA dan penyebaran angket kebutuhan pemelajar BIPA untuk melihat gambaran pembelajaran menyimak BIPA. Wawancara dan penyebaran angket dilakukan secara daring dan menghasilkan data kualitatif. Sumber data kedua adalah para ahli, pertama peneliti menggunakan *expert judgment* untuk memvalidasi instrumen penelitian. Instrumen penelitian termasuk pedoman wawancara, angket kebutuhan siswa, validasi bahan ajar, media dan evaluasi, serta angket respon pengajar dan pemelajar BIPA.

Ahli dalam penelitian ini terbagi dalam dua bagian yaitu *expert judgment* sebagai validator instrumen dan validator ahli untuk memvalidasi produk berupa validasi bahan ajar, media, dan evaluasi. Dilakukan penilaian tes menyimak dari hasil pengembangan bahan ajar digital bermuatan gastronomi nusantara dengan media Edpuzzle yang dilakukan oleh pemelajar BIPA. Selanjutnya data respon pengguna yang diperoleh dari pengajar dan pemelajar BIPA untuk melakukan penilaian produk dilakukan melalui penyebaran angket secara daring.

D. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, penulis mengumpulkan data melalui beberapa cara sebagai berikut.

a. Studi Dokumentasi

Peneliti melakukan survei lapangan untuk mendapatkan konsep-konsep yang lebih kuat dalam pengembangan bahan ajar khususnya bagi pembelajaran menyimak BIPA. Peneliti menghimpun data mengenai kurikulum menyimak BIPA tingkat 3, bahan ajar menyimak yang digunakan oleh pengajar BIPA selama ini dan bagaimana pelaksanaan pembelajaran menyimak BIPA khususnya secara daring. Selain itu, peneliti juga menghimpun beberapa hasil lembar kerja siswa BIPA pada pembelajaran menyimak.

b. Angket

1. Angket Analisis Kebutuhan

Peneliti menyebarkan angket kepada pengajar dan pemelajar BIPA yang telah melaksanakan pembelajaran menyimak. Penyebaran angket diadakan guna menjangkau data mengenai perspektif pengajar dan pemelajar BIPA mengenai pembelajaran menyimak yang telah dilaksanakan.

2. Angket Validasi

Angket validasi dilakukan untuk mengetahui dan menghasilkan produk bahan ajar yang valid. Validasi dilakukan oleh pakar/ahli yang sesuai bidangnya. Pada tahap validasi ini perlu dilakukan revisi jika produk belum valid agar produk yang dihasilkan menjadi berkualitas.

3. Angket Respons Pengguna

Angket respons pengguna disebarkan kepada pengajar dan pemelajar BIPA yang menggunakan produk pengembangan bahan ajar digital peneliti. Penyebaran angket ini bertujuan untuk mengetahui keberhasilan produk yang dikembangkan dengan melihat tingkat kemudahan dan kepraktisan. Pada tahap ini juga memerlukan revisi jika hasil tanggapan pengguna menyatakan bahwa produk belum dapat membantu dalam pembelajaran. Revisi dilakukan hingga produk dinyatakan dapat memudahkan pengajar maupun pemelajar BIPA dalam pembelajaran menyimak.

c. Tes

Dalam penelitian ini, tes dilakukan dengan memberikan sejumlah pertanyaan tertulis. Tes ini digunakan untuk mengukur kemampuan pemelajar BIPA sebagai pengguna bahan ajar digital untuk pembelajaran menyimak.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen dalam penelitian merupakan alat yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara melakukan pengukuran. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini meliputi adalah sebagai berikut.

a. Ancangan Model Bahan Ajar

Dalam menyusun bahan ajar, penulis membuat rancangannya terlebih dahulu sebelum membuatnya. Berikut ini merupakan *rancangan model* pengembangan bahan ajar digital pembelajaran menyimak bagi BIPA 3 yang dibuat penulis.

Tabel 3.1 Ancangan Model Bahan Ajar Digital Menyimak Berancangan Model TJP Bermuatan Gastronomi Nusantara bagi BIPA 3

A. Rasionalisasi Bahan Ajar Digital Menyimak berancangan Model TJP bermuatan Gastronomi Nusantara bagi Pemelajar BIPA 3
<p>Pengajaran BIPA juga seperti halnya pengajaran di berbagai bidang lain menghadapi tantangan besar sejak pandemi Covid-19 terjadi. Pembelajaran yang sebelumnya dilaksanakan dengan tatap muka atau luring serentak berubah menjadi pembelajaran jarak jauh (PJJ) atau daring sehingga produk pengembangan bahan ajar digital dalam situasi saat ini menjadi suatu tuntutan. Pada bidang pengajaran bahasa khususnya pada pengajaran bahasa kedua, pembelajaran daring untuk keterampilan menyimak lebih membutuhkan persiapan lebih dibandingkan dengan keterampilan lainnya. Guru harus membuat atau menyiapkan bahan simakan yang dapat diakses secara daring oleh siswa dengan mudah agar tujuan pembelajaran tetap tercapai. Sayangnya, bahan simakan yang tersebar dan bebas pakai jumlahnya terbatas. Hal ini terungkap dari data yang dihimpun dalam penelitian pendahuluan (Ogustina, 2021:2) bahwa sebanyak 74,4% pengajar BIPA mengandalkan internet untuk memperoleh bahan ajar menyimak, tetapi sebanyak 83,7% menyatakan kesulitan menemukan bahan ajar menyimak tersebut.</p> <p>Mempelajari suatu bahasa juga berarti mempelajari budaya tempat bahasa itu dituturkan. Hal ini sesuai dengan hasil pada penelitian pendahuluan (Ogustina, 2021:3) yang memperlihatkan sebanyak 100% pengajar BIPA menganggap materi kearifan lokal sangat penting untuk diangkat ke dalam pembelajaran BIPA. Namun demikian, pada praktiknya</p>

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

<p>pengajaran BIPA seringkali luput memasukkan unsur pengetahuan budaya di dalam konteks pembelajarannya dan lebih berfokus pada pengetahuan bahasanya saja. Mustakim dalam (Adji, dkk., 2020) menyatakan dari 43 buku BIPA yang diteliti, terdapat 24 buku (56%) buku yang menyajikan materi sosial budaya Indonesia. Hal itu berarti terdapat 19 buku (44%) yang belum menyajikan aspek sosial budaya Indonesia secara optimal. Selain itu, Latupapua (2020) menyebutkan bahwa muatan materi budaya lokal, termasuk keragaman budaya di wilayah Indonesia Timur belum termuat secara proporsional di dalam bahan ajar yang diterbitkan oleh Badan Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Kemendikbud Republik Indonesia. Padahal, wilayah Indonesia Timur memiliki budaya yang sangat kaya, beragam, dan berbeda dengan wilayah Indonesia Barat. Dengan demikian, bahan ajar digital untuk pembelajaran menyimak yang berisi informasi mengenai gastronomi nusantara sebagai salah satu bentuk kearifan lokal perlu diproduksi guna menciptakan pembelajaran menyimak BIPA yang kondusif di tengah tuntutan pembelajaran jarak jauh (PJJ).</p>	
<p align="center">B. Tujuan Bahan Ajar Digital Menyimak berancangan Model TJP bermuatan Gastronomi Nusantara bagi Pemelajar BIPA 3</p>	
<p>Tujuan yang ingin dicapai dalam pengembangan bahan ajar ini adalah menciptakan bahan ajar yang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mudah diakses pemelajar BIPA secara daring sebagai alat evaluasi latihan menyimak; 2) menambah wawasan baru mengenai kuliner yang ada di nusantara, khususnya kuliner di bagian timur Indonesia pada pemelajar BIPA; 3) memudahkan untuk melatih keterampilan menyimak pemelajar BIPA dengan mencatat menggunakan kerangka catatan; 4) memotivasi pemelajar BIPA untuk bertanggung jawab dalam melaksanakan proses pembelajaran secara mandiri. 	
<p align="center">C. Prinsip Bahan Ajar Digital Menyimak berancangan Model TJP bermuatan Gastronomi Nusantara bagi Pemelajar BIPA 3</p>	
<p>Model Tanggung Jawab Personal (TJP) dengan teknik Menyimak Cornell Note-Taking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep <i>self-direction learning</i> sebagai orientasi belajar yang membentuk siswa untuk bertanggung jawab terhadap proses pembelajarannya sendiri. • Konsep <i>learner self-direction</i> mengacu pada seberapa termotivasi siswa dalam semua usaha belajarnya yang melibatkan karakter diri siswa dan faktor sosial di luar dirinya. • Melihat tindakan/perilaku siswa saat pembelajaran sebagai luaran dari aspek <i>learner self-direction</i>.

	<ul style="list-style-type: none"> • Menekankan perspektif humanistik untuk membantu menumbuhkan potensi siswa untuk berkembang. • Konsep <i>self assessment</i> yang mendorong siswa untuk merefleksikan dirinya sendiri dengan menilai hasil belajarnya berdasarkan evaluasi belajar dari guru kemudian dapat menentukan sendiri langkah apa yang harus ia ambil sebagai bentuk perbaikan. • Konsep “guru sebagai fasilitator”. • Menyimak melalui teknik mencatat dalam bentuk catatan yang lebih terorganisir dan komprehensif karena kelengkapan dan keteraturannya. • Struktur catatan dipisahkan menjadi empat bagian. Yang pertama adalah <i>heading</i> yang terletak di bagian atas. Yang kedua adalah kolom pencatatan utama yang terletak di sisi kanan kertas. Yang ketiga adalah kolom kata kunci (<i>cue column</i>) yang terletak di sisi kiri kertas. Yang terakhir adalah ringkasan yang terletak di bagian bawah kertas. • Catatan harus ditulis dalam kalimat, paragraf, daftar, definisi, gambar, atau kombinasinya. • Paragraf ditulis berdasarkan gagasan utama. • Kalimat singkat ditulis di bawah label atau judul dan harus berhubungan dengan gagasan utama. • Item dalam daftar harus ditulis dengan tanda bintang atau berbentuk poin. Tidak disarankan menggunakan penomoran (angka) karena akan memusingkan. • Definisi dapat terdiri atas nama, tanda hubung atau titik dua, dan penjelasan singkat dalam kalimat. • Informasi yang sulit dijelaskan dengan kata-kata dapat dibuat dengan sketsa/gambar/bagan informasi.
Gastronomi Nusantara	<ul style="list-style-type: none"> • Proses refleksi memasak, menyiapkan, menyajikan, dan memakan sebuah makanan. • Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan penyiapan makanan, tetapi juga bagaimana, dengan siapa, di mana, dan kapan manusia mengkonsumsinya.

	<ul style="list-style-type: none"> • Melibatkan faktor-faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dimakan dan dikonsumsi oleh suatu kelompok, di suatu tempat, wilayah atau bahkan suatu bangsa. • Mencakup praktik budaya. • Prinsip “<i>we are what we eat</i>” yang mencerminkan bahwa makanan telah digunakan sebagai sarana untuk mendukung identitas, terutama karena apa yang kita makan dan cara kita makan adalah aspek dasar dari budaya kita.. • Makanan memiliki dua kedudukan penting di dalam kehidupan manusia yakni sebagai anugerah biologis dan sebagai ekspresi budaya. • Indonesia yang terdiri atas beragam suku dan etnis, menjadikan makanan sebagai ciri khas yang membedakan daerah yang satu dengan daerah yang lain. • Makanan menjadi sarana komunikasi nonverbal yang sangat kuat untuk mengubah persepsi publik internasional dan mempromosikan negara di panggung global yang disebut gastrodiplomasi. • Kuliner sebagai representasi kebudayaan suatu kelompok pada setiap daerah-daerah di Indonesia menjadi sarana gastrodiplomasi.
<p>Bahan Ajar Digital Menyimak berbentuk Video untuk Pembelajaran BIPA 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seperangkat materi dengan memanfaatkan kombinasi audio, video, komputer, atau alat elektronik lainnya. • Dapat diakses tak terbatas ruang. • Dapat diakses secara daring. • Memberikan fungsi atensi, fungsi afektif, fungsi kognitif dan fungsi kompensatoris. • Dukungan gambar (visual) yang membantu siswa mengidentifikasi peran pembicara pada konteks situasi serta dapat mengaktifkan latar belakang pengetahuan siswa. • Memperlihatkan perilaku paralinguistik, yakni bagaimana intonasi bersesuaian dengan ekspresi wajah, gerak tubuh, dan lain-lain. • Bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada siswa BIPA tentang poin-poin utama dari suatu pembicaraan yang jelas tentang hal-hal yang biasa ditemui saat bekerja, belajar, bersantai, dll.

	<ul style="list-style-type: none"> • Bertujuan untuk membantu siswa BIPA dalam memahami informasi faktual langsung tentang topik umum sehari-hari atau terkait dengan pekerjaan, mengidentifikasi pesan umum dan detail secara spesifik selama ucapan diartikulasikan dengan jelas dengan aksen yang umum dikenal. • Tingkat kesulitan materi disesuaikan dengan tingkat kemampuan pemelajar BIPA. • Variasi materi harus dilakukan agar tidak menimbulkan kejenuhan. • Materi yang dikembangkan harus dikaitkan dengan konteks agar bermakna. • Materi-materi pada bahan ajar harus terintegrasi.
--	---

b. Rancangan Produk Bahan Ajar

Rancangan model di atas ditindaklanjuti ke dalam bentuk rancangan produk yang terdiri atas skema produk dan petunjuk penggunaan produk.

1. Skema Produk

Berikut ini merupakan skema produk pengembangan bahan ajar digital pembelajaran menyimak bagi BIPA 3 yang juga dibuat penulis.

Tabel 3.2 Skema Bahan Ajar Digital Menyimak Berancangan Model TJP Bermuatan Gastronomi Nusantara bagi BIPA 3

No.	Prinsip	Komponen	Bentuk	Deskripsi	Durasi
1.	Model <i>Tanggung jawab personal (TJP)</i> dengan teknik	Instruksi penggunaan bahan ajar.	Teks	Berisi petunjuk penggunaan bahan ajar serta alat penunjang pembelajaran yang perlu disiapkan. Selain itu, disampaikan juga	3 menit

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

	Menyimak Cornell Note- Taking			motivasi agar pemelajar BIPA 3 dapat memantapkan niat untuk belajar dan bertanggung jawab dalam melaksanakan proses pembelajaran.	
		Pertanyaan stimulus dan reflektif	Teks perta- nyaan	Berisi pertanyaan yang terdiri atas jenis pertanyaan tertutup dan isian singkat. Terdapat 2 pertanyaan yang dimunculkan sebelum memulai pembelajar yang bertujuan untuk memotivasi siswa sebelum memulai pembelajaran (pertanyaan stimulus). Selanjutnya, terdapat 4 pertanyaan yang dimunculkan setelah selesai pembelajaran sebagai wadah siswa untuk merefleksikan diri (pertanyaan reflektif). Pertanyaan- pertanyaan ini dimunculkan untuk mengukur ketercapaian penerapan model TJP.	Setiap perta- nyaan berdurasi 15 detik – 1 menit bergan- tung pada tingkat kesulitan perta- nyaan.
2.	Gastronomi nusantara	Stimulus teks dengan tema	Reka- man	Informasi yang disajikan pada setiap	Durasi materi

	dengan kuliner di wilayah Indonesia Timur	kuliner khas Papua, kuliner khas NTT, dan kuliner khas Sulawesi.	suara (audio) mono-log dan video.	tema meliputi deskripsi umum, nilai historis, bahan baku, cara membuat, serta nilai tradisi dari makanan tersebut.	pada masing-masing tema adalah 3-5 menit.
		Rangkuman singkat	Teks	Pada penutup bahan ajar, disajikan rangkuman materi agar memudahkan pemelajar untuk mengecek kembali pemahamannya.	2 menit
3.	Bahan Ajar Digital Menyimak berbentuk Video untuk Pembelajaran BIPA 3	Kompetensi pembelajaran yang disesuaikan dengan standar kompetensi pada Permendikbud No. 27 Tahun 2017 dan CEFR.	Teks dan rekaman suara (audio) 1 arah.	Menjelaskan tujuan pembelajaran serta judul materi yang akan dipelajari.	1 menit
		Alat evaluasi yang terdiri atas 10 soal pada setiap tema.	Teks pertanyaan	Memuat soal-soal latihan berupa pilihan ganda yang dimunculkan secara berkala di tengah-tengah simakan.	Setiap soal berdurasi 15 detik – 1 menit bergantung pada tingkat

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

					kesulitan soal.
--	--	--	--	--	-----------------

2. Petunjuk Penggunaan Produk

Petunjuk penggunaan produk terbagi atas dua jenis yakni petunjuk umum dan petunjuk khusus yang dijelaskan lebih lanjut sebagai berikut.

a. Petunjuk Umum

Tabel 3.4 Rancangan Petunjuk Penggunaan Bahan Ajar

No.	Petunjuk Umum Penggunaan Produk
1.	<p>Sebelum menggunakan bahan ajar ini terdapat beberapa hal yang perlu Anda ketahui, di antaranya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bentuk bahan ajar yang akan Anda gunakan berupa video; 2) Anda akan memerlukan <i>perangkat gawai</i> dan <i>akses internet</i>; 3) Anda akan memerlukan <i>media untuk mencatat</i> seperti buku catatan dan pulpen atau media sejenis; 4) Anda akan diminta untuk <i>membuat akun</i> sebelum mengakses bahan ajar (bisa masuk dengan email); 5) Anda akan <i>mengerjakan soal</i> pilihan ganda dan isian singkat; 6) Anda akan membutuhkan waktu sekitar <i>30 menit</i> untuk menyelesaikan semua topik (topik 1 sampai dengan topik 3); 7) Anda diberikan waktu <i>satu pekan</i> untuk mengakses bahan ajar; 8) Identitas Anda akan kami rahasiakan.
2.	<p>Selanjutnya, langkah-langkah yang dapat Anda lakukan untuk mengakses bahan ajar adalah sebagai berikut.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mohon mengakses link ini (https://edpuzzle.com/join/dekoesc) pada perangkat elektronik yang sudah Anda siapkan. Pastikan perangkat Anda sudah terhubung dengan internet; 2) Pilih “<i>sign up</i>” di pojok kanan atas; 3) Pilih “<i>sign in with Google</i>” dan masukkan email Anda; 4) Klik tombol “<i>Join Class</i>”; 5) Anda bisa memulai pembelajaran dari “Topik 1”;

<p>6) Anda diharapkan dapat menyelesaikan hingga “Topik 3”;</p> <p>7) Anda diharapkan dapat mengikuti semua petunjuk pengerjaan yang ada di awal video;</p> <p>8) Setelah selesai mengerjakan semua soal, Anda diharapkan dapat mengisi sesi refleksi di akhir video.</p>

b. Petunjuk Khusus

Lebih lanjut, petunjuk khusus penggunaan bahan ajar yang akan dimunculkan di awal rangkaian pembelajaran dijelaskan dalam tabel berikut.

Tabel 3.5 Rancangan Petunjuk Penggunaan Bahan Ajar

No.	Petunjuk Penggunaan Bahan Ajar
1.	Perhatikan petunjuk berikut sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran.
2.	Siapkan buku catatan dan pulpen atau alat lain yang sejenis. Anda diharapkan dapat mencatat sepanjang video simakan diputar.
3.	Buatlah kerangka catatan seperti di bawah ini pada buku catatan Anda. Ini adalah teknik mencatat <i>Cornell Note-Taking</i> . (ditampilkan gambar ilustrasi)
4.	<p>Bagian kolom <i>judul</i> dapat diisikan judul topik.</p> <p>Bagian kolom <i>catatan inti</i> dapat diisikan catatan utama dengan aturan sebagai berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catatan dapat ditulis dalam bentuk kalimat, paragraf, daftar, definisi, gambar, bagan, atau kombinasinya. • Paragraf ditulis berdasarkan gagasan utama. • Kalimat singkat ditulis di bawah label atau judul dan harus berhubungan dengan gagasan utama. • Item dalam daftar harus ditulis dengan tanda bintang atau berbentuk poin. Tidak disarankan menggunakan penomoran (angka) karena akan memusingkan. • Definisi ditulis dengan nama, tanda titik dua, dan penjelasan singkat dalam kalimat.
5.	Kolom <i>kata kunci</i> dapat diisikan 1 sampai 3 kata yang merupakan kata kunci dari catatan pada kolom <i>catatan inti</i> .
6.	Kolom <i>ringkasan</i> dapat diisikan rangkuman berbentuk kalimat atau poin-poin dari apa yang sudah Anda catat pada kolom <i>catatan inti</i> .

7.	Atur gawai yang Anda gunakan dengan volume suara maksimal.
8.	Jawablah soal yang terletak di sebelah kanan video sebelum melanjutkan video simakan.
9.	Hitunglah jumlah jawaban benar Anda untuk sesi refleksi.
10.	Anda diperbolehkan untuk menjeda video untuk kepentingan mencatat.
11.	Anda diperbolehkan mengulang video sebanyak 2x <i>sebelum</i> menjawab soal pada video.
12.	Anda <i>tidak</i> diperbolehkan mengulang keseluruhan video dari awal sampai akhir.
13.	Anda diharapkan dapat mengarahkan diri Anda sendiri dan bertanggung jawab dalam menyelesaikan pembelajaran ini. Selamat belajar 😊

c. Rancangan Isi Bahan Ajar

Rancangan isi bahan ajar mencakup rancangan naskah materi simakan untuk setiap tema serta muatan unsur kebahasaan di dalamnya.

1. Naskah Materi Simakan

Tabel 3.5 Naskah Materi Simakan pada Bahan Ajar

Naskah Tema 1: Sei Sapi, Kuliner Khas Nusa Tenggara Timur
<p>Kupang, ibu kota Provinsi Nusa Tenggara Timur dikenal dengan kulinernya yang unik yaitu Sei Sapi. Sei dalam bahasa Kupang adalah proses pengawetan daging dengan cara dipotong memanjang lalu diasapi. Karena ketenarannya, Sei Sapi menjadi makanan wajib bagi para wisatawan yang datang ke Nusa Tenggara Timur.</p> <p>Awalnya, suku Rote, suku yang tinggal di daerah Kupang, suka sekali berburu binatang seperti rusa, babi, dan ikan. Setelah berburu, suku Rote memilih untuk mengasapi daging hasil buruannya supaya hasil masakannya menjadi lebih awet. Namun, karena binatang rusa sudah langka dan dilindungi maka hanya daging sapi, babi, dan ikan yang bisa diolah menjadi sei. Saat memasak sei, suku Rote biasa memasaknya dalam jumlah yang banyak agar bisa dimakan bersama-sama dan dijual untuk para wisatawan atau disimpan untuk dimakan di lain hari.</p> <p>Sebelum diasapi, daging dibumbui garam dan bawang putih supaya rasanya menjadi gurih. Proses memasak sei sapi ini unik sekali karena menggunakan kayu pohon kosambi sebagai bakarannya kemudian daunnya digunakan untuk menutup daging selama dibakar.</p>

Antara kayu bakar dan daging harus diberi jarak tiga puluh sampai lima puluh sentimeter. Proses ini lah yang membuat sei menjadi lebih awet daripada proses memasak lainnya.

Sebagai sajian, daging sei diiris tipis-tipis lalu ditumis. Sei sapi biasa disajikan bersama nasi putih, daun singkong, dan sambal luat. Sambal ini terbuat dari cabai, garam, jeruk nipis, dan dua jenis daun, yaitu daun kemangi dan daun siba.

(diadaptasi dari laman Indonesiana Kemendikbud dan Modul Pelatihan Memasak Kementerian Pertanian Kupang)

Naskah Tema 2: Barongko Khas Sulawesi Selatan

Barongko. Kue ini sudah ditetapkan menjadi warisan budaya tak benda karena mempunyai nilai kebudayaan yang tinggi. Barongko merupakan kue tradisional yang terkenal di Sulawesi Selatan.

Pada zaman dahulu, barongko disajikan secara khusus sebagai makanan penutup untuk tamu kehormatan di kerajaan Bugis dan Makassar. Namun, saat ini barongko mudah ditemukan sebagai makanan penutup pada setiap pesta adat di Sulawesi Selatan, misalnya pernikahan, syukuran dan acara lainnya. Akan tetapi, saat bulan Ramadan, barongko biasa disajikan sebagai makanan pembuka untuk berbuka puasa.

Sebenarnya, cukup mudah membuat kue berbentuk segitiga ini, hanya saja dibutuhkan ketelitian dan kesabaran. Untuk membuat barongko, kita memerlukan pisang kepok yang sudah sangat matang sebagai bahan utamanya. Selanjutnya, pisang dihancurkan dan dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti telur, gula, susu, dan santan.

Keunikan dari kue ini adalah bungkusnya yang menggunakan daun pisang. Jadi, sebelum adonan barongko dimasukkan ke dalam daun pisang, daun harus dicetak terlebih dahulu menggunakan cetakan khusus yang terbuat dari kayu. Setelah dimasukkan ke dalam cetakan, barongko dimasukkan ke dalam panci kukusan dan dimasak dengan cara dikukus.

Barongko yang terbuat dari pisang juga dibungkus dengan daun pisang menunjukkan nilai kejujuran. Hal ini menunjukkan bahwa apa yang terlihat dari luar sesuai dengan isi di dalamnya. Selain itu, pada sebuah pernikahan, barongko merupakan lambang keharmonisan dalam membangun rumah tangga. Sepasang suami-istri akan hidup rukun jika keduanya sama-sama mempunyai hati dan perilaku yang baik. Maka dari itu, berbeda dari acara lainnya, pada acara pernikahan barongko menjadi kue pengantin dan merupakan sajian utama yang wajib disajikan.

(diadaptasi dari laman Indonesiana Kemendikbud)

Naskah Tema 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

| perpustakaan.upi.edu

Papeda Khas Papua dan Maluku

Papeda, makanan bertekstur kenyal ini tidak hanya dapat ditemukan di Papua saja. Papeda juga bisa ditemukan di Maluku dan beberapa daerah di Sulawesi. Sekilas terlihat seperti lem karena berbahan dasar tepung sagu.

Masyarakat adat di Papua menghormati sagu lebih dari sekadar makanan. Beberapa masyarakat Papua mempercayai mitologi penjelmaan manusia yang menjadi sagu. Selain itu, sagu juga dapat memenuhi kebutuhan pokok masyarakat sehingga mereka biasa mengadakan upacara adat setelah memanen sagu. Hal ini dilakukan masyarakat Papua sebagai bentuk penghormatan.

Proses pembuatan papeda secara tradisional cukup panjang. Papeda dibuat dari sagu yang dihasilkan dari proses penyaringan parutan batang pohon sagu. Parutan dicuci dengan air kemudian diperas sambil disaring. Air hasil saringannya ditampung pada saluran berbentuk setengah pipa yang terbuat dari pelepah batang pohon sagu. Air yang sudah ditampung dibiarkan sampai mengendap. Kemudian, endapan tersebut dikeringkan di bawah sinar matahari untuk menghasilkan tepung sagu. Untuk menjadi papeda, tepung sagu disiram dengan air panas lalu diaduk-aduk. Pengadukan dalam proses ini harus searah sampai teksturnya menjadi lengket dan warnanya berubah menjadi bening.

Rasanya yang tawar membuat papeda wajib disajikan bersama lauk seperti sup ikan kuah kuning dan sayur kangkung bunga pepaya. Ikan yang dipakai untuk sup ikan kuah kuning ini biasanya adalah jenis ikan kakap atau ikan tongkol.

Saat memakan papeda, kita memerlukan sepasang sumpit untuk mengambilnya. Caranya dengan menggulung-gulung hingga papeda menempel pada sumpit, lalu dipindahkan ke piring dan siap dimakan.

Masyarakat asli Sentani, Papua memiliki tradisi makan papeda dari satu piring yang sama di dalam sebuah keluarga. Tradisi ini dikenal dengan nama “*helai mbai hote mbai*”. *Helai* dan *hote* merupakan alat makan tradisional yang terbuat dari kayu dan tanah liat, sedangkan *mbai* berarti satu.

(diadaptasi dari laman resmi indonesia.go.id)

2. Muatan Unsur Kebahasaan pada Materi Simakan

Dalam mendukung pembelajaran menyimak, terdapat pengetahuan kebahasaan yang harus diperoleh oleh pemelajar BIPA agar memudahkan pemahaman mereka terhadap simakan yang didengar. Pada penelitian, simakan yang disajikan memuat

beberapa unsur kebahasaan yang disesuaikan dengan Permendikbud No. 27 Tahun 2017 sebagai berikut.

Tabel 3.6 Unsur Kebahasaan yang Termuat pada Teks Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Ancangan Model TJP Bermuatan Gastronomi Nusantara bagi BIPA 3

Penggunaan Tata Bahasa dan Kosa Kata	
Kompetensi	Unsur Kebahasaan
1. Penggunaan kata depan, kata hubung, dan partikel	1.1 Kata depan: dalam, bagi, terhadap. 1.2 Partikel –lah, -kah, - pun. 1.3 Klitik -nya. 1.4 Kata hubung: ketika, sebelum, sehingga, bukan hanya ... melainkan, tidak ... tetapi, baik ... maupun, entah...entah, supaya, kalau, seandainya, dll.
2. Penggunaan kalimat	2.1 Kalimat dengan kata kerja transitif. 2.2 Kalimat pasif persona dan pasif di- 2.3 Perluasan kalimat. 2.4 Kalimat definisi adalah, merupakan, didefinisikan sebagai, ...
3. Penggunaan kata ulang.	3.1. Kata ulang. a. bentuk pertama: bersama-sama, beramai-ramai, bersenang-senang, b. bentuk kedua: rumah-rumahan, mobil-mobilan.
4. Penggunaan imbuhan.	4.1 Imbuhan se-. 4.2 Imbuhan me- dengan makna ‘menjadi ...’, ‘menjadi seperti ...’. 4.3 Menggunakan imbuhan me-i dengan makna ‘kausatif’, ‘lokatif’.
5. Penggunaan kosa kata yang berhubungan dengan situasi/topik/bidang tertentu.	5.1 Kosa kata yang berhubungan dengan topik pekerjaan, pendidikan, dan waktu luang. 5.5 Kalimat majemuk.

d. Kompetensi Menyimak BIPA 3

Standar kompetensi menyimak BIPA 3 pada penelitian ini dijabarkan dalam tabel di bawah ini.

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

Tabel 3.7 Kompetensi Menyimak BIPA 3

Kompetensi Menyimak BIPA 3
1. Dapat memahami pokok pikiran tentang topik kuliner tradisional melalui ucapan yang diartikulasikan dengan jelas dan tampilan grafis pada simakan yang didengar.
2. Dapat mengidentifikasi poin-poin utama dari simakan tentang topik kuliner tradisional.
3. Dapat mengidentifikasi informasi detail tentang topik kuliner tradisional melalui ucapan yang diartikulasikan dengan jelas dan tampilan grafis pada simakan yang didengar

e. Angket Kebutuhan Siswa

Berikut angket berisi tanggapan pemelajar BIPA terhadap pembelajaran menyimak yang disebarkan peneliti saat tahap analisis awal. Angket ini disebarkan secara daring melalui Google Form.

Nama :

Asal Negara :

Petunjuk:

- 1) Angket ini diisi oleh pemelajar BIPA.
- 2) Angket ini digunakan untuk mendapatkan informasi awal dari para pemelajar BIPA mengenai profil kebutuhan bahan ajar menyimak bagi pembelajaran BIPA.
- 3) Anda dapat memberikan penilaian dengan menjawab setiap pertanyaan sesuai dengan pilihan jawaban yang tersedia.
- 4) Jika ada pilihan jawaban “Lainnya” mohon tuliskan sesuai dengan jawaban Anda.
- 5) Identitas Anda tidak akan disebarluaskan selain untuk kepentingan penelitian ini.

Pertanyaan:

1. Apakah Anda menyukai pembelajaran menyimak?
 Ya
 Tidak
2. Menurut Anda, apakah pembelajaran menyimak di tempat belajar Anda baik?
 Cukup baik
 Kurang baik
3. Jenis bahan ajar apa yang paling sering digunakan tempat belajar Anda untuk pembelajaran menyimak?
 Rekaman suara
 Video (audio-visual)
 Keduanya sering

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

4. Menurut Anda, apakah jenis bahan ajar tersebut efektif?
 - Ya
 - Kurang
 - Tidak
5. Jenis bahan ajar menyimak apa yang lebih Anda sukai?
 - Rekaman suara
 - Video (audio-visual)
 - Lainnya: (sebutkan)
6. Menurut Anda, apakah bahan ajar yang dapat diakses secara daring lebih memudahkan Anda dalam pembelajaran menyimak?
 - Ya
 - Tidak
7. Metode pembelajaran apa yang sering Anda gunakan saat pembelajaran menyimak?
 - Ingatan
 - Simak-catat
 - Lainnya: (sebutkan)
8. Apakah metode tersebut membantu Anda dalam pembelajaran menyimak?
 - Ya
 - Kurang
 - Tidak
9. Kendala apa yang sering Anda alami saat pembelajaran menyimak?
 - Sulit memahami kosakata dari simak yang didengar
 - Sulit memahami konteks dari simak yang didengar
 - Sulit menyimpulkan informasi dari simak yang didengar
 - Lainnya: (sebutkan)
10. Apakah materi kearifan lokal Indonesia sering dimuat dalam pembelajaran menyimak?
 - Cukup sering
 - Jarang
11. Jenis materi kearifan lokal Indonesia apa yang paling Anda sukai?
 - Tari dan musik daerah
 - Makanan daerah
 - Lainnya: (sebutkan)

f. Angket Kebutuhan Pengajar

Berikut angket berisi tanggapan pengajar BIPA terhadap pembelajaran menyimak yang disebarakan peneliti saat tahap analisis awal. Angket ini disebarakan secara daring melalui Google Form.

Nama :

Asal Negara :

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

Instansi tempat mengajar BIPA :

Petunjuk:

- 1) Angket ini diisi oleh pengajar/praktisi BIPA.
- 2) Angket ini digunakan untuk mendapatkan informasi awal dari para pengajar/praktisi BIPA mengenai profil kebutuhan bahan ajar menyimak bagi pembelajaran BIPA.
- 3) Anda dapat memberikan penilaian dengan menjawab setiap pertanyaan sesuai dengan pilihan jawaban yang tersedia.
- 4) Jika ada pilihan jawaban “Lainnya” mohon tuliskan sesuai dengan jawaban Anda.
- 5) Identitas Anda tidak akan disebarluaskan selain untuk kepentingan penelitian ini.

Pertanyaan:

1. Menurut Anda, sudah cukupkah ketersediaan bahan ajar menyimak untuk BIPA saat ini?
 - Cukup
 - Kurang
2. Jenis bahan ajar menyimak apa yang paling sering Anda gunakan untuk mengajar BIPA?
 - Rekaman suara
 - Video (audio-visual)
 - Keduanya sering
3. Apakah bahan ajar tersebut efektif?
 - Ya
 - Kurang
 - Tidak
4. Sumber apa yang biasanya Anda gunakan untuk menyajikan bahan menyimak?
 - Internet
 - Koleksi CD/Kaset pembelajaran
 - Lainnya: (sebutkan)
5. Apakah Anda kesulitan dalam mendapatkan bahan ajar menyimak tersebut?
 - Ya
 - Tidak
6. Menurut Anda, apakah bahan ajar yang dapat diakses secara daring lebih memudahkan Anda untuk menyampaikan pembelajaran menyimak?
 - Ya
 - Tidak
7. Menurut Anda, apakah materi tentang kearifan lokal Indonesia penting untuk diajarkan dalam pembelajaran BIPA?
 - Ya, tentu
 - Tidak

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

8. Apakah Anda kesulitan mencari bahan ajar yang bermuatan materi kearifan lokal Indonesia?
 - Ya
 - Tidak
9. Model bahan ajar menyimak apa yang menurut Anda perlu diperbanyak untuk pembelajaran BIPA?
 - Rekaman suara
 - Video (audio-visual)
 - Lainnya: (sebutkan)

g. Angket Validasi Produk Pembelajaran

Terdapat 5 aspek penilaian dalam validasi produk bahan ajar digital yaitu, isi/materi, penyajian materi, tata bahasa, desain grafis, dan media. Berikut instrumen validasi pengembangan bahan ajar digital keterampilan menyimak BIPA dengan model TJP bermuatan gastronomi nusantara.

1. Angket Validasi Produk untuk Ahli Materi dan Pembelajaran

Nama Ahli :

Spesifikasi Keahlian :

Instansi :

Petunjuk:

1. Angket ini diisi oleh ahli yang memiliki keahlian dalam bidangnya.
2. Angket ini digunakan untuk mendapatkan informasi awal dari Bapak/Ibu sebagai ahli mengenai kualitas Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3.
3. Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan Bapak/Ibu di setiap butir indikator.
4. Kriteria skor penilaian adalah
 - 5 = sangat baik, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan bahan ajar.
 - 4 = baik, jika pernyataan pada indikator mencerminkan bahan ajar.
 - 3 = cukup baik, jika pernyataan pada indikator cukup mencerminkan bahan ajar.
 - 2 = kurang baik, jika pernyataan pada indikator tidak mencerminkan bahan ajar.
 - 1 = tidak baik, jika pernyataan pada indikator berseberangan dengan bahan ajar.
5. Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan tanggapan dan saran serta simpulan kelayakan penggunaan produk bahan ajar pada bagian akhir.

Aspek	Komponen	Indikator	Skor				
			5	4	3	2	1
Kelayakan isi/materi	Menyimak untuk BIPA	1) Materi sesuai dengan kompetensi dan indikator BIPA 3.					
		2) Materi cukup bervariasi sehingga tidak menimbulkan kejenuhan bagi pemelajar.					
		3) Perluasan materi yang disajikan mulai dari pembuka, definisi, deskripsi, tampilan visual, dan soal latihan sesuai dengan kompetensi dan indikator pembelajaran menyimak BIPA 3.					
		4) Materi yang disajikan aktual yaitu sesuai dengan perkembangan pembelajaran BIPA.					
		5) Fakta dan data yang disajikan sesuai dengan kenyataan dan efisien untuk meningkatkan pemahaman pemelajar BIPA.					
		6) Perluasan materi yang disajikan mulai dari pembuka, definisi, deskripsi, tampilan visual, dan soal latihan yang disajikan memunculkan rasa ingin tahu pemelajar BIPA.					
		7) Soal-soal yang diberikan dapat melatih kemampuan memahami dan menerapkan konsep yang berkaitan dengan materi dalam kegiatan belajar.					
		8) Materi memotivasi pemelajar BIPA untuk mengarahkan/menjalankan pembelajarannya secara mandiri dan bertanggung jawab.					
	Kelayakan penyajian materi	Sistematika	1) Petunjuk penggunaan produk bahan ajar disajikan secara sistematis.				
2) Teknik simak-catat Cornell Note-Taking disampaikan secara rinci dan sistematis.							
3) Penyajian kegiatan belajar sistematis (memiliki pendahuluan, isi dan penutup).							

		4) Menuliskan tujuan/indikator pembelajaran pada setiap unit.					
		5) Penyajian konsep/materi disajikan secara runut mulai dari yang mudah ke sukar dan dari yang sederhana ke kompleks. Materi bagian sebelumnya bisa membantu pemahaman materi pada bagian selanjutnya.					
	Konsep	7) Penyajian materi bersifat interaktif.					
		8) Terdapat kunci jawaban dari soal latihan.					
		10) Rangkuman disajikan dengan kalimat ringkas dan jelas, memudahkan pemelajar BIPA untuk mengecek kembali pemahamannya.					

Tanggapan dan Saran:

Simpulan

Pengembangan Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3

- layak untuk diuji coba tanpa revisi.
- layak untuk diuji coba dengan revisi sesuai saran.
- tidak cocok untuk diuji coba.

2. Angket Validasi Produk untuk Ahli Bahasa

Nama Ahli :
 Spesifikasi Keahlian :
 Instansi :

Petunjuk:

- 1) Angket ini diisi oleh ahli yang memiliki keahlian dalam bidangnya.
- 2) Angket ini digunakan untuk mendapatkan informasi awal dari Bapak/Ibu sebagai ahli mengenai kualitas Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3.

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

- 3) Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan Bapak/Ibu di setiap butir indikator.
- 4) Kriteria skor penilaian adalah
 - 5 = sangat baik, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan bahan ajar.
 - 4 = baik, jika pernyataan pada indikator mencerminkan bahan ajar.
 - 3 = cukup baik, jika pernyataan pada indikator cukup mencerminkan bahan ajar.
 - 2 = kurang baik, jika pernyataan pada indikator tidak mencerminkan bahan ajar.
 - 1 = tidak baik, jika pernyataan pada indikator berseberangan dengan bahan ajar.
- 5) Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan tanggapan dan saran serta simpulan kelayakan penggunaan produk bahan ajar pada bagian akhir.

Aspek	Komponen	Indikator	Skor				
			5	4	3	2	1
Kelayakan tata bahasa	Kesesuaian dengan kaidah kebahasaan	1) Menggunakan ejaan yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia.					
		2) Istilah yang digunakan termuat di dalam KBBI.					
	Kejelasan bahasa	3) Struktur kalimat yang digunakan sederhana dan mudah dipahami.					
		4) Memuat kosakata yang sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari.					
		5) Kata/ungkapan yang digunakan <i>tidak</i> menimbulkan multitafsir.					
		6) Menggunakan kata/istilah dengan konsisten.					
	Kesesuaian dengan Kompetensi BIPA 3	7) Tingkat kesulitan kosakata sesuai dengan jenjang BIPA 3.					
		8) Memuat istilah teknis yang sesuai dengan materi pembelajaran.					
	Komunikatif/ Interaktif	9) Bahasa yang digunakan mampu menstimulus pemelajar BIPA untuk mempertanyakan suatu hal lebih jauh, dan mencari jawabnya pada sajian materi selanjutnya.					

Tanggapan dan Saran:



Simpulan

Pengembangan Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3

- layak untuk diuji coba tanpa revisi.
- layak untuk diuji coba dengan revisi sesuai saran.
- tidak cocok untuk diuji coba.

3. Angket Validasi Produk untuk Ahli Media

Nama Ahli :
Spesifikasi Keahlian :
Instansi :

Petunjuk:

- 1) Angket ini diisi oleh ahli yang memiliki keahlian dalam bidangnya.
- 2) Angket ini digunakan untuk mendapatkan informasi awal dari Bapak/Ibu sebagai ahli mengenai kualitas Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3.
- 3) Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan Bapak/Ibu di setiap butir indikator.
- 4) Kriteria skor penilaian adalah
 - 5 = sangat baik, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan bahan ajar.
 - 4 = baik, jika pernyataan pada indikator mencerminkan bahan ajar.
 - 3 = cukup baik, jika pernyataan pada indikator cukup mencerminkan bahan ajar.
 - 2 = kurang baik, jika pernyataan pada indikator tidak mencerminkan bahan ajar.
 - 1 = tidak baik, jika pernyataan pada indikator berseberangan dengan bahan ajar.
- 5) Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan tanggapan dan saran serta simpulan kelayakan penggunaan produk bahan ajar pada bagian akhir.

Aspek	Komponen	Indikator	Skor					
			5	4	3	2	1	

Kelayakan desain grafis	Visual	1) Ukuran/rasio video sesuai dengan ukuran standard.					
		2) Tampilan visual mendukung konteks materi pembelajaran.					
		3) Memperhatikan tata letak nama konten, judul konten, dan tulisan lain di dalam video sehingga <i>tidak</i> mengganggu pemahaman.					
		4) Memperhatikan pemilihan warna pada nama konten, judul konten, dan tulisan lain di dalam video sehingga <i>tidak</i> mengganggu pemahaman.					
		5) Pengaturan waktu tepat sehingga dapat membantu pemelajar untuk lebih memahami materi.					
		6) Sebagai daya tarik awal, unsur materi yang dibahas ditonjolkan di antara unsur lainnya (<i>center point</i>).					
	Audio	7) Persentase volume narator dan musik latar tepat.					
		8) Pelafalan narasi pada suara dalam video jelas.					
Kelayakan media digital	Aksesibilitas	1) Media bahan ajar mudah diakses menggunakan gawai yang terkoneksi dengan jaringan internet melalui tautan yang tersedia.					
		2) Pembuatan akun pada laman yang digunakan mudah.					
		3) Alur penggunaan media bahan ajar dari awal hingga keluar dari laman yang digunakan sederhana.					
	Model TJP	4) Media bahan ajar yang digunakan mampu memotivasi siswa untuk belajar sendiri.					

Tanggapan dan Saran:

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



Simpulan

Pengembangan Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3

- layak untuk diuji coba tanpa revisi.
- layak untuk diuji coba dengan revisi sesuai saran.
- tidak cocok untuk diuji coba.

h. Tes

Tes dibuat untuk mengetahui kemampuan pemelajar BIPA dalam menyimak setelah pelaksanaan pembelajaran dengan bahan ajar digital berbentuk video dengan model TJP dan metode *Cornell Note-Taking* bermuatan gastronomi nusantara. Adapun instrumen dan pedoman penilaiannya sebagai berikut.

Tabel 3.9 Instrumen Tes Menyimak Video 1 (Sei Sapi Khas Nusa Tenggara Timur)

No.	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
	Apakah Anda sudah membuat kerangka catatan sesuai petunjuk? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	A. Ya, sudah B. Belum, saya memilih menggunakan cara lain
	Apakah Anda sudah siap belajar sekarang? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	C. Sudah D. Belum
1.	Apa nama makanan ini?	A. pisang goreng B. papeda C. sei sapi
2.	Dari daerah manakah asal makanan ini?	A. Jawa Timur B. Kalimantan Timur C. Nusa Tenggara Timur
3.	Apa arti <i>sei</i> pada nama sei sapi?	A. daging yang dipotong dengan ukuran besar B. daging yang dibakar dengan api C. daging yang dipotong panjang lalu diasapi
4.	“Sei sapi menjadi makanan wajib ... para wisatawan yang datang”.	A. bagi B. untuk

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

	Manakah kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	C. oleh
5.	“Setelah berburu, suku Rote memilih mengasapi daging hasil buruannya ... hasil masakannya menjadi” Manakah kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	A. sehingga, lebih awet B. supaya, lebih awet C. supaya, lebih enak
6.	Selain daging sapi, daging apa saja yang bisa dimasak dengan cara sei?	A. daging rusa dan babi B. daging anjing dan babi C. ikan dan daging babi
7.	Apa nama daun yang digunakan untuk memasak sei sapi agar lebih awet?	A. daun kosambi B. daun kenari C. daun meranti
8.	“Antara kayu bakar dan daging harus diberi jarak ... sampai ... sentimeter.” Tuliskan kata-kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	pertanyaan terbuka
9.	Sei sapi biasa disajikan dengan	A. sayur luat B. sambal luat C. daun luat
10.	Bagaimana rasa sei sapi?	pertanyaan terbuka
	Ada berapa pertanyaan yang Anda jawab benar? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka
	Apakah Anda mengikuti semua petunjuk yang diberikan dalam pembelajaran tadi? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	A. Ya B. Tidak, saya memilih menggunakan cara lain
	Apa yang mungkin Anda lakukan setelah mengikuti pembelajaran ini? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka

Tabel 3.10 Instrumen Tes Menyimak Video 2 (Barongko khas Makassar)

No.	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
	Apakah Anda sudah membuat kerangka catatan sesuai petunjuk? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	A. Ya, sudah B. Belum, saya memilih menggunakan cara lain
	Apakah Anda sudah siap belajar sekarang? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	A. Sudah B. Belum
1.	Apa nama makanan ini?	A. sei sapi

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

		B. papeda C. barongko
2.	Dari daerah manakah asal makanan ini?	A. Sumatera Selatan B. Kalimantan Selatan C. Sulawesi Selatan
3.	Zaman dahulu, Barongko hanya disajikan untuk kaum bangsawan dari kerajaan Bugis sebagai	A. makanan pembuka B. makanan utama C. makanan penutup
4.	“Akan tetapi, pada bulan Barongko biasa dijadikan makanan pembuka untuk berbuka puasa.” Tuliskan kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	pertanyaan terbuka
5.	Barongko memiliki bentuk	A. segitiga B. segilima C. segienam
6.	Apa jenis pisang yang digunakan sebagai bahan dasar barongko?	pertanyaan terbuka
7.	“... adonan barongko dimasukkan ke dalam daun pisang, daun harus dicetak” Manakah kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	A. selama, terlebih dahulu B. sebelum, terlebih dahulu C. sebelum, lebih dulu
8.	Barongko yang dibungkus dengan daun pisang menunjukkan nilai kejujuran. Mengapa?	pertanyaan terbuka
9.	Dalam pernikahan, barongko merupakan lambang	A. keharmonisan B. kebersamaan C. kenyamanan
10.	“Barongko menjadi kue ... dan ... sajian utama yang wajib disajikan.” Manakah kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	A. penglaris, merupakan B. pengantin, merupakan C. pengganti, merupakan
	Ada berapa pertanyaan yang Anda jawab benar? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka
	Apakah Anda mengikuti semua petunjuk yang diberikan dalam pembelajaran tadi? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	A. Ya B. Tidak, saya memilih menggunakan cara lain

Apa yang mungkin Anda lakukan setelah mengikuti pembelajaran ini? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka
--	--------------------

Tabel 3.11 Instrumen Tes Menyimak Video 3 (Papeda Khas Papua dan Maluku)

No.	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
	Apakah Anda sudah membuat kerangka catatan sesuai petunjuk? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	A. Ya, sudah B. Belum, saya memilih menggunakan cara lain
	Apakah Anda sudah siap belajar sekarang? (pertanyaan stimulus sebagai indikator model TJP)	A. Sudah B. Belum
1.	Apa nama makanan ini?	A. kental B. papeda C. kelapa
2.	Dari daerah manakah asal makanan ini?	A. Papua, Maluku, dan daerah di wilayah timur B. Papua, Bengkulu, dan daerah di wilayah timur C. Papua, Bengkulu, Jawa Timur
3.	Bahan dasar papeda adalah	A. sagu B. susu C. tebu
4.	Apa yang dilakukan orang Papua setelah memanen sagu?	pertanyaan terbuka
5.	Mengapa orang Papua sangat menghormati sagu?	A. Karena sering mengadakan upacara adat. B. Karena Papeda terbuat dari sagu. C. Karena dapat memenuhi kebutuhan pokok warga.
6.	"Papeda dibuat dari sagu yang dihasilkan dari proses penyaringan ... batang pohon sagu "	A. parutan B. larutan

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

	Manakah kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	C. gundukan
7.	“Air yang sudah disimpan dibiarkan sampai ...” Tuliskan kata yang tepat untuk mengisi kalimat di atas sesuai dengan video yang Anda simak.	pertanyaan terbuka
8.	Jenis ikan apa saja yang dapat dijadikan masakan ikan kuah kuning sebagai makanan pendamping papeda?	pertanyaan terbuka
9.	Bagaimana cara memakan papeda?	A. Digantung dengan sumpit lalu dipindahkan ke piring. B. Digulung dengan sumpit lalu dipindahkan ke piring. C. Ditempelkan ke sumpit lalu dipindahkan ke piring.
10.	Apa yang dimaksud dengan tradisi “helai mbai hote mbai”?	pertanyaan terbuka
	Ada berapa pertanyaan yang Anda jawab benar? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka
	Apakah Anda mengikuti semua petunjuk yang diberikan dalam pembelajaran tadi? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	A. Ya B. Tidak, saya memilih menggunakan cara lain
	Apa yang mungkin Anda lakukan setelah mengikuti pembelajaran ini? (pertanyaan reflektif sebagai indikator model TJP)	pertanyaan terbuka

i. Angket Respon Pengguna

Angket respon pengguna diisi oleh pengajar dan pemelajar BIPA untuk mendapatkan data mengenai respons pengguna dari hasil pengembangan bahan ajar digital dengan model TJP dalam pembelajaran menyimak. Angket terdiri atas beberapa pernyataan yang berisi kepraktisan dan kemudahan penggunaan produk.

1. Angket Respons Pengajar BIPA

Angket ini berisi beberapa pernyataan mengenai respons pengajar BIPA terhadap bahan ajar digital dengan model TJP yang dikembangkan. Berikut instrumen tersebut.

Nama :
Asal Negara :
Instansi :

Petunjuk:

- 1) Angket ini diisi oleh pengajar BIPA.
- 2) Angket ini dibuat untuk kepentingan penelitian semata sehingga informasi yang diberikan oleh Bapak/Ibu sangat diperlukan untuk keberhasilan penelitian.
- 3) Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan Bapak/Ibu di setiap butir indikator.
- 4) Kriteria skor penilaian adalah
5 = Sangat setuju, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan pendapat Anda.
4 = Setuju, jika pernyataan pada indikator mencerminkan pendapat Anda.
3 = Ragu-ragu, jika Anda tidak bisa menilai pernyataan pada indikator.
2 = Kurang Setuju, jika pernyataan pada indikator kurang sesuai.
1 = Tidak Setuju, jika pernyataan pada indikator tidak sesuai.

Tabel 3.10 Instrumen Respons Pengajar BIPA

No.	Pernyataan	Skor				
		5	4	3	2	1
1.	Bahan ajar digital dengan model <i>Tanggung jawab personal (TJP)</i> dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara menarik.					
2.	Bahan ajar digital dengan model <i>Tanggung jawab personal (TJP)</i> dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara efektif dan efisien digunakan dalam pembelajaran menyimak.					

3.	Bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara memudahkan guru untuk menyampaikan materi pembelajaran.					
4.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara membantu mengatasi masalah menyimak bagi pemelajar BIPA.					
5.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara meningkatkan motivasi pemelajar BIPA dalam pembelajaran menyimak.					
6.	Bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara menjadi alternatif bahan ajar yang baik untuk memperkenalkan wawasan ke-Indonesiaan bagi pemelajar BIPA.					
7.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara membangun rasa kemandirian dalam belajar dan rasa tanggung jawab pribadi pemelajar BIPA terhadap pembelajaran.					

2. Angket Respons Pemelajar BIPA

Angket ini berisi beberapa pernyataan mengenai respons pemelajar BIPA terhadap bahan ajar digital dengan model TJP yang dikembangkan. Berikut instrumen tersebut.

Nama :
 Asal Negara :
 Instansi tempat belajar BIPA :

Petunjuk:

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

- 1) Angket ini diisi oleh pemelajar BIPA.
- 2) Angket ini dibuat untuk kepentingan penelitian semata sehingga informasi yang diberikan oleh Anda sangat diperlukan untuk keberhasilan penelitian.
- 3) Anda dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan di setiap butir indikator.
- 4) Kriteria skor penilaian adalah
 - 5 = Sangat setuju, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan pendapat Anda.
 - 4 = Setuju, jika pernyataan pada indikator mencerminkan pendapat Anda.
 - 3 = Ragu-ragu, jika Anda tidak bisa menilai pernyataan pada indikator.
 - 2 = Kurang Setuju, jika pernyataan pada indikator kurang sesuai.
 - 1 = Tidak Setuju, jika pernyataan pada indikator tidak sesuai.

Tabel 3.11 Instrumen Respons Pemelajar BIPA

No.	Pernyataan	Skor				
		5	4	3	2	1
1.	Bahan ajar digital dengan model <i>Tanggung jawab personal (TJP)</i> dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara menarik.					
2.	Pembelajaran menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara memudahkan saya untuk memahami materi.					
3.	Pembelajaran menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara memotivasi saya untuk berlatih menyimak.					
4.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara menambah wawasan saya mengenai kearifan lokal Indonesia.					

5.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara menambah pembendaharaan kosakata saya.				
6.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara membantu saya memahami tata bahasa bahasa Indonesia.				
7.	Pembelajaran dengan menggunakan bahan ajar digital dengan model TJP dan metode Cornell Note-Taking bermuatan gastronomi nusantara membuat saya bertanggung jawab untuk belajar.				

j. Angket Validasi Instrumen

Pada penelitian ini, penulis menggunakan *expert judgment* untuk menilai kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian. Lembar validasi instrumen dan perbaikan instrumen berdasarkan saran *expert judgment* dapat dilihat sebagai berikut.

Nama Ahli :
 Spesifikasi Keahlian :
 Instansi :

Petunjuk:

1. Angket ini diisi oleh ahli yang memiliki keahlian dalam bidangnya.
2. Angket ini digunakan untuk memvalidasi instrumen penelitian Pengembangan Bahan Ajar Digital Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3.
3. Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian dengan tanda centang (√) pada salah satu kolom skor sesuai dengan skor kelayakan yang telah dipertimbangkan Bapak/Ibu di setiap butir indikator.
4. Kriteria skor penilaian adalah
 5 = sangat baik, jika pernyataan pada indikator sangat mencerminkan instrumen.
 4 = baik, jika pernyataan pada indikator mencerminkan instrumen.

- 3 = cukup baik, jika pernyataan pada indikator cukup mencerminkan instrumen.
 2 = kurang baik, jika pernyataan pada indikator tidak mencerminkan instrumen.
 1 = tidak baik, jika pernyataan pada indikator berseberangan dengan instrumen.
5. Bapak/Ibu diharapkan dapat memberikan tanggapan dan saran serta simpulan kelayakan penggunaan instrumen pada bagian akhir.

Tabel 3.12 Penilaian Instrumen Penelitian

Aspek	Indikator	Penilaian					Komentar
		5	4	3	2	1	
Kejelasan	Judul lembar angket jelas.						
	Petunjuk pengisian lembar angket sangat jelas dan mudah dipahami.						
	Butir pertanyaan/pernyataan jelas.						
Ketepatan Isi	Pertanyaan/pernyataan dengan jawaban yang diharapkan sudah sesuai.						
Relevansi	Pertanyaan/pernyataan yang disajikan dalam lembar angket sesuai dengan tujuan penelitian yang ingin dicapai, yakni mengetahui validitas bahan ajar digital menyimak dengan model TJP bermuatan gastronomi nusantara bagi pemelajar BIPA 3.						
	Pertanyaan/pernyataan dalam kolom indikator yang disajikan sesuai dengan masing-masing aspek.						
Ketepatan Bahasa	Bahasa yang digunakan sesuai dengan ejaan Bahasa Indonesia yang baik dan benar.						
	Pertanyaan/pernyataan yang disajikan dalam lembar angket tidak mengandung makna ganda.						
	Pertanyaan/pernyataan menggunakan kata yang						

	<p>sederhana dan jelas sehingga mudah dipahami.</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Tanggapan dan Saran

Nomor Angket	Butir ke-	Tanggapan dan Saran

Simpulan

Instrumen penelitian Pengembangan Bahan Ajar Digital Keterampilan Menyimak dengan Model TJP Bermuatan gastronomi nusantara bagi Pemelajar BIPA 3

- layak untuk digunakan tanpa revisi.
- layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran.
- tidak layak untuk digunakan.

F. Teknik Pengolahan Data

Data adalah bahan mentah yang harus diolah agar mendapatkan informasi dan keterangan secara kualitatif maupun kuantitatif yang menunjukkan fakta (Riduwan, 2014). Tahap pengolahan data merupakan kegiatan penting dalam sebuah penelitian karena peneliti harus cermat dalam memilih analisis data yang digunakan agar tidak terjadi kekeliruan.

a. Pengolahan Data Kualitatif

1. Wawancara

Wawancara dilakukan bersama guru BIPA di beberapa negara. Data yang didapat diolah secara kualitatif deskriptif. Data yang dihasilkan untuk mengetahui profil pembelajaran menyimak untuk BIPA.

2. Analisis Kebutuhan

Angket yang disebarakan merupakan langkah awal untuk mengetahui potret pembelajaran menyimak untuk BIPA. Data yang didapat diolah secara kualitatif deskriptif.

Grandis Putri Ogustina, 2022

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

3. Penilaian Ahli (Validator)

Penilaian ahli yang berupa komentar, saran, dan tanggapan dianalisis secara kualitatif deskriptif. Data yang didapatkan akan direvisi untuk perbaikan penelitian menjadi lebih baik.

b. Pengolahan Data Kuantitatif

1. Analisis Validasi Produk

Penilaian validasi yang dilakukan oleh validator bertujuan untuk mengetahui kelayakan dari produk yang dikembangkan. Hasil yang didapat berupa data kualitatif dalam bentuk saran dari validator dan data kuantitatif diolah berdasarkan pedoman berikut.

$$NV = \frac{S}{SM} \times 100\%$$

Keterangan:

NV = nilai validitas

S = skor

SM = skor maksimum

Setelah mendapat nilai persentase produk, selanjutnya seluruh hasil persentase dijumlahkan untuk mengetahui rata-rata agar dapat diinterpretasi sesuai kriteria kelayakan produk. Berikut rumus dan kriteria kelayakan validasi produk.

$$\text{Persentase} = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

F = jumlah hasil persentase

N = jumlah ahli

Selanjutnya, hasil persentase akhir disesuaikan dengan kriteria di bawah ini untuk mengetahui ketercapaian.

Tabel 3.9 Kriteria Validasi Produk

Persentase Pencapaian	Kualifikasi	Keterangan
81% – 100%	sangat baik	tidak perlu direvisi
61% – 80%	baik	tidak perlu direvisi
41% – 60%	cukup baik	perlu direvisi
21% – 40%	kurang baik	perlu direvisi

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