

PEDADIDAKTIKA: JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR

Buku Cerita Makanan “Colenak” sebagai Sumber Belajar Kearifan Lokal di Sekolah Dasar

Revina Oktaviani¹, Aan Kusdiana², Ahmad Mulyadiprana³

Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Tasikmalaya

Email: oktavianirevina2@gmail.com¹, aankusdiana0612@gmail.com², ahmad.mulyadiprana62@gmail.com³

Abstract

Indonesian learning is one of the subjects in elementary school. Research background is the unavailability of traditional food story books as teaching materials for reading in elementary schools. children's stories based on local wisdom; 3) describing the feasibility of children's stories based on local wisdom traditional food colenak; 4) formulating the final product of traditional colenak food story books for elementary schools. Students do not know about traditional foods in their respective regions. The purpose of this study is to provide solutions to solve problems encountered by researchers in the field. Therefore, the purpose of this study is to describe the form, process and effectiveness of story books using this research method, namely *Designed-Based Research (DBR)* with research procedures according to the Results obtained in this study are 1) produce data about the availability of children's local wisdom books based on Colenak Food does not yet exist; 2) local children's wisdom book based products titled "Colenak" which has advantages in the content of stories that contain didactic content (science) about Making Colenak is a very unique way of making and typical food from bandung which is made from peyeum (tape) interesting story form and refers to the characteristics of children's stories, and contains elements of the story.

Keywords: Local wisdom, Colenak, Children's Story Book.

Abstrak

Pembelajaran bahasa indonesia salah satu mata pembelajaran yang ada disekolah dasar. Penelitian dilatar belakangi belum tersedianya buku cerita makanan tradisional colenak sebagai bahan ajar membaca disekolah dasar. Tujuan penelitian ini yaitu 1) mendeksipikan ketersediaan buku cerita anak makanan tradisional colenak; 2)mendeskpisikan rancangan pembuatan buku cerita anak berbasis kearifan lokal; 3) mendeskripsikan kelayakan cerita anak berbasis kearifan lokal makanan tradisional colenak; 4) merumuskan produk akhir buku cerita makanan tradisional colenak untuk sekolah dasar. Siswa tidak mengetahui tentang makanan tradisional di daerah masing-masing. Tujuan penelitian ini yaitu untuk memberikan solusi memecahkan masalah yang ditemui oleh peneliti di lapangan. Oleh sebab itu, tujuan dalam penelitian ini yaitu mendeskripsikan bentuk, proses dan efektivitas buku cerita menggunakan metode penelitian ini yaitu *Designed-Based Research (DBR)* dengan prosedur penelitan menurut Hasil yang didapat dalam penelitian ini yaitu 1) menghasilkan data tentang ketersediaan buku cerita anak berbasis kearifan lokal Makanan Colenak belum ada;2) produk buku cerita anak berbasis kearifan lokal berjudul “Colenak” yang memiliki keunggulan pada isi cerita yang memuat konten didaktis (ilmu pengetahuan) tentang Pembuatan Colenak adanya.cara pembuatan yang sangat unik dan ciri khas makanan dari bandung yang dibuat dari peyeum (tape) bentuk cerita yang menarik dan merujuk pada karateristik cerita anak ,serta memuat unsur cerita.

Kata Kunci: Kearifan lokal,Colenak,Buku Cerita Anak.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman budaya dan tradisi ,Budaya tersebut tidak hanya berfokus pada tarian, pakaian, lagu dan lainnya. Budaya ini

dapat mencakup makanan tradisional yang menjadi ciri khas suatu daerah. Adapun makanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang sangat penting untuk dilestarikan dan dikembangkan.

Makanan tradisional merupakan makanan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat karena merupakan warisan dari nenek moyang. Menurut (Marwati, 2000, hlm. 112)

"Makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari ,baik berupa makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun".

Oleh karena itu, makanan tradisional digolongkan sebagai produk budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan menjadi produk yang memiliki sejarah dan budaya yang tinggi. Makanan tradisional tersebut memiliki daya tarik bagi konsumen atau wisatawan dari luar daerah sehingga makanan tersebut menjadi salah satu produk penunjang pariwisata yang dapat mendatangkan devisa bagi pendapat di suatu daerah.

Dalam upaya melestarikan keanekaragaman kebudayaan lokal khususnya makanan tradisional dengan melalui perkenalan kembali kepada generasi muda tau anak sekolah tentang pengetahuan makanan tradisional di setiap daerah.

Menurut Meggit (2013, hlm. 164) menjelaskan bahwa usia anak sekolah dasar merupakan masa yang tepat untuk menanamkan nilai kebudayaan secara mendalam. Pada usia sekolah dasar mereka mampu memikirkan banyak hal pada waktu yang sama, serta dengan mudah dapat

meningkatkan dan menarik memori dengan lebih lancar .

Seiring dengan zaman yang terus berkembang membuat anak-anak melupakan makan tradisional khususnya Colenak. Makanan ini makin terlupakan oleh anak-anak, mereka sudah mulai meninggalkan makanan tradisional dan beralih ke makanan moderen. Dengan adanya bahan ajar berbasis kearifan lokal mengenai makanan tradisional sebagai sumber belajar kearifan lokal. Mengenai buku cerita makanan tradisional sebagai sumber belajar bagi peserta didik.

Dengan adanya sumber belajar makanan tradisional ini sendiri yang memuat nilai-nilai kearifan loka dapat membantu keberlangsungan proses pembelajaran. Dalam upaya melestarikan keanekaragaman lokal khususnya makanan tradisional, dengan memperkenalkan kepada generasi muda tentang pengetahuan makanan tradisional kepada anak sekolah dasar. Salah satu hal yang mendukung kegiatan belajar di sekolah dasar melalui media, hal itu dilihat dari tahap perkembangan anak di sekolah dasar.

Oleh sebab itu, pada usia tersebut anak belajar mengenai pembelajaran mengenai berbagai hal dari mulai membaca, menulis, dan pengetahuan-pengetahuan yang anak ketahui dengan adanya tindakan anak dapat lebih mengenal mengenai makana tradisional.

Pembelajaran bahasa Indonesia tentu tidak hanya menuntut siswa untuk dapat berbicara saja. Pembelajaran Bahasa Indonesia harus mampu meningkatkan keterampilan berbahasa, siswa mampu meningkatkan keterampilan berbahasa yang meliputi berbicara, menyimak, membaca dan menulis.

keterampilan tersebut sesuai dengan yang dipelajari dalam kurikulum mata Pelajaran Bahasa Indonesia SD (dalam Resmini, dkk. 2009, hlm, 31) menyatakan bahwa "ruang lingkup mata pembelajaran Bahasa Indonesia mencakup komponen berbahasa dan kemampuan bersastra yang meliputi aspek-aspek tersebut.

Pembelajaran Bahasa Indonesia adalah salah satu mata pembelajaran dalam kurikulum 2013. Menurut Djuanda (2014, hlm. 192) pada pembelajaran bahasa Indonesia di Sd mengenai pembelajaran tersebut disesuaikan dengan penelitian ini yaitu pembelajaran Bahasa Indonesia yang diintegrasikan dengan pembelajaran ilmu Pengetahuan Sosial dan sesuai dengan kompetensi muatan Bahasa Indonesia yaitu mengenal konteks budaya dan konteks sosial konteks tersebut pada tema " Indahnya Kebersamaan ".

Terdapat pada pembelajaran Bahasa Indonesia khususnya dalam aspek membaca tidak hanya menyangkut pengajar dan peserta didik. Sejalan melainkan memuat hal-

hal yang mendukung proses kegiatan itu sendiri salah satunya adalah sumber belajar.

Pada dasarnya pendidikan sekolah dasar dapat memanfaatkan sumber belajar. Guru mempunyai tanggung jawab membantu peserta didik belajar agar lebih mudah, lebih lancar, lebih terarah. Oleh karena itu guru dituntut untuk memiliki kemampuan khusus yang berhubungan dengan pemanfaatan sumber belajar .

Kompetensi yang lebih spesifik menurut Ditjend. Dikti (1983 : 38-39), dalam Herlinawati (2007 : 143) guru harus mampu menggunakan sumber belajar dalam kegiatan pembelajaran sehari-hari, mengenalkan dan menyajikan sumber belajar untuk menerangkan.

Dalam kegiatan pembelajaran menyusun tugas-tugas dengan menggunakan sumber belajar dalam bentuk tingkah laku. Siswa diminta mencari sendiri bahan dari berbagai sumber dan merencanakan kegiatan dengan menggunakan sumber belajar secara efektif.

Dengan melalui sumber belajar dalam arti sempit adalah, misalnya: buku-buku atau bahan-bahan cetak lainnya. Dalam program pengajar yang biasa disusun oleh para guru terdapat komponen sumber belajar, dan pada umumnya akan diisi dengan buku teks atau buku wajib yang dianjurkan.

Dengan melalui sumber belajar anak dapat memperoleh berbagai macam informasi

didalamnya. Salah satunya tentang membaca akan mendapatkan pengetahuan tentang makanan tradisional Colenak. Tidak hanya dari bahan ajar tersebut anak juga akan lebih mengingat kembali menggunakan buku cerita anak tentang colenak khas Bandung.

Melalui sumber ajar membaca cerita mengenai makanan tradisional, peserta didik akan mendapatkan pengetahuan tentang makanan tradisional colenak. Sehingga membuat makanan tradisional akan dikenal menggunakan buku cerita.

Oleh karena itu, dengan adanya buku cerita tentang makanan tradisional membuat anak lebih mengenal lagi makanan tradisional khususnya Colenak. Mempermudah sistem pembelajaran mengajar membantu anak dalam membaca. Melalui sumber belajar mempermudah informasi ke anak dalam hal bidang makanan tradisional ini.

Cerita untuk anak harus ideal dan relevan dengan kurikulum, sebagaimana yang tercantum dalam kurikulum 2013 pada peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan 24 tahun 2016 untuk kelas IV sekolah dasar dalam pembelajaran Bahasa Indonesia.

Tabel 1. KI dan KD Bahasa Indonesia
Kurikulum 2013 kelas IV.

KI 3 : Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan menanyakan rasa ingin tahu tentang dirinya makhluk ciptaan

tuhan dan kegiatan, dan benda-benda, yang dijumpai dirumah, disekolah dan ditempat bermain.

KD 3.5 : Menguraikan pendapat pribadi tentang isi buku sastra (cerita ,dongeng ,dan sebagainya)

Secara umum ,tujuan pembelajaran dalam kurikulum harus bisa membuat siswa mampu menikmati dan memanfaatkan karya sastra untuk mengembangkan kepribadian, memperluas, pengetahuan dan meningkatkan kemampuan berbahasa.

Kenyataan yang ada sangat beda dari yang diharapkan, Berdasarkan observasi melalui daring (Internet) dan melihat perpustakaan di SDN Sukamnatri 03 menunjukkan tidak tersedia sumber atau bahan cerita yang relevan dengan kearifan lokal mengenai Makanan Tradisional Colenak ataupun yang sejenisnya. Oleh karena itu temuan yang didapat oleh peneliti, Peneliti ingin merancang sebuah buku cerita makanan tradisional Colenak dalam upaya pengembangan sumber belajar dan bahan bacaan untuk memotivasi dan memfasilitasi siswa mengetahui resep pembuatan makanan kearifan lokal dari daerah Jawa Barat. Maka dari itu dirancang pembuatan buku tersebut diharapkan untuk membantu memfasilitasi tercapainya kompetensi yang dicapai.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini berfokus dalam mengembangkan buku cerita makanan tradisional Colenak Buatan Bu Evy. Menggunakan metode DBR (Kualitatif Desain Based Research), untuk memahami fenomena tentang yang dialami subjek penelitian secara holistic dalam suatu konteks alami dan memanfaatkan sebagai metode alamiah (Meleong 2017).

metode penelitian yang digunakan yaitu metode desain berbasis penelitian atau Design Based Research (DBR). Menurut Plomp (2007:13) dalam (Lidinillah, 2012) bahwa

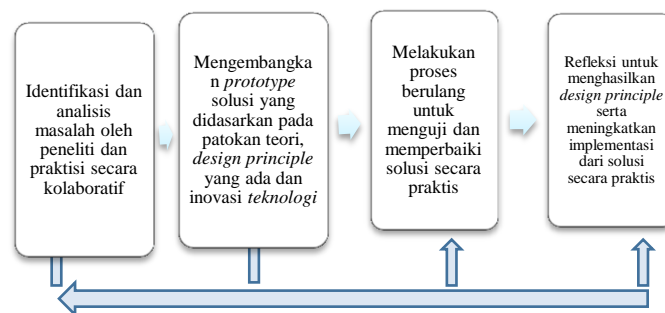
Design research adalah suatu kajian sistematis tentang merancang, mengembangkan dan mengevaluasi intervensi pendidikan (seperti program, strategi dan bahan pembelajaran, produk dan system) sebagai solusi untuk memecahkan masalah yang kompleks dalam praktik pendidikan, yang juga bertujuan untuk memajukan pengetahuan kita tentang karakteristik dari intervensi-intervensi tersebut serta proses perancangan dan pengembangannya

Analisis data digunakan dengan maksud untuk menggambarkan hasil dan bentuk Buku cerita makanan "Colenak" sebagai sumber belajar kearifan lokal di Sekolah Dasar.

Sasaran penelitian ini di peroleh subjek data dari 20 orang peserta didik di Sekolah Dasar. Semua peserta didik belajar bersama

dengan guru menggunakan Buku cerita makanan tradisional "Colenak".

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Design Based Research* (DBR). Langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, prosedur atau langkah-langkah yang digunakan penelitian yaitu prosedur model Reeves (Lidinillah, 2012, p. 11). Prosedur ini memiliki 4 langkah yaitu yang dijelaskan pada gambar



Gambar 1. Prosedur Model Reeves dalam (Lidinillah, 2012)

Tahap pertama, identifikasi dan analisis masalah kolaborasi peneliti dan praktisi. Masalah yang ada pada penelitian ini yaitu tidak tersedianya bahan bacaan buku cerita yang membuat konten kearifan lokal makanan tradisional colenak. Colenak merupakan makanan tradisional dari daerah Jawa Barat. Pembuatan colenak memuat didaktis dapat dimaksimalkan untuk pengetahuan siswa dengan mengintegrasikan cara pembuatan dan memperkenalkan kedalam buku cerita.

Tahap kedua, mengembangkan prototype, solusi yang didasarkan pada patokan teori *design principle* yang ada. Pada tahap ini perancangan produk mulai diproses dengan dikonsultasikan kepada ahli bidangnya, yaitu dosen bahasa dan sastra Indonesia. Produk yang dirancang akan dianalisis agar sesuai dengan kebutuhan dilapangan dan menunjang dalam pembelajaran Bahasa Indonesia yang sesuai dengan kompetensi dasar yang ingin dicapai.

Tahap ketiga, yaitu pengujian berulang sampai layak uji coba. Pada tahap ini *prototype* yang dirancang sudah siap berdasarkan prinsip desain pengembangan. Prinsip dapat dikembangkan secara teori dan dibentuk dalam pengembangan buku cerita yang memuat konten pembuatan colenak bu evy. Prototype yang sudah dirancang selanjutnya dievaluasi kepada para ahli melalui instrumen yang sudah disiapkan. Melalui instrumen wawancara dalam hal ini praktisi, ahli, dan siswa memiliki peran untuk melakukan evaluasi terhadap prototype buku yang akan dikembangkan. Setelah dievaluasi, kemudian dilakukan revisi untuk perbaikan dengan melakukan berulang kali sampai produk yang dibuat layak digunakan.

Tahap empat, yaitu refleksi terhadap produk untuk melihat adanya kelemahan dalam produk yang dibuat sehingga produk dapat digunakan secara maksimal. Hasil refleksi bisa berupa keputusan desain dan

prinsip desain. Keputusan dapat berubah sewaktu-waktu dengan dikembangkan oleh penelitian lain. Adapun yang akan dikembangkan oleh penelitian yang akan dihasilkan dari penelitian ini adalah buku cerita Colenak Buatan Bu Evy.

Dalam proses pengumpulan data instrument yang digunakan yaitu lembar, wawancara, lembar validasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu teknik model Miles dan Huberman (dalam syaban, hlm 69). Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis data pada penelitian ini yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi dan Analisis Masalah

Berdasarkan temuan dilapangan ada beberapa permasalahan, tentang mengenai bahan bacaan buku cerita anak. Berbasis kearifan lokal mengenalkan makanan tradisional yaitu masih kurangnya ketersediaan bahan bacaan yang menarik perhatian bagi siswa masih kurang. Harapannya dengan adanya bahan bacaan bahasa Indonesia yang membuat tentang makanan tradisional Colenak yang akan dikembangkan bisa lebih menarik perhatian dan mudah dipahami oleh siswa. Selain itu penyajian dari materi yang disajikan struktur mulai dari yang mudah sampai kesulit agar siswa dapat memahami materi secara menyeluruh. Berdasarkan uraian diatas maka

perlunya adanya sumber belajar bacaan bahasa Indonesia yang layak dan dapat menunjang pembelajaran mengenalkan makanan tradisional colenak sebagai alat bantu siswa dalam proses pembelajaran.

Cerita anak yang banyak ditemukan di perpustakaan sekolah dasar terkadang tidak relevan dengan lingkungan siswa sehingga membuat siswa kesulitan mengimajinasikan karena tidak sesuai dengan pengetahuan yang didapatkan. Nurgiyanto (2005, hlm .6) berpendapat bahwa "cerita anak adalah secara emosional psikologi pada umumnya berangkat dari fakta yang kongkrit dan mudah dipahami oleh anak dan pada umumnya berangkat dari fakta yang kongkrit dan mudah dipahami dan diimajinasi".

Dapat diartikan bahwa buku cerita anak harus membuat atau menggunakan budaya atau lingkungan anak itu sendiri karena sesuai dengan kebutuhan dan pengetahuan siswa tersebut. Dengan adanya buku cerita anak yang dari luar Jawa Barat (Bandung) sehingga cara pengetahuan siswa tidak termajinasi kepada ketercapaian kompetensi dasar yang ada di kurikulum.

Peneliti tertarik untuk mengembangkan buku cerita ini tidak terlepas dari karakter cerita anak. Purwanto (dalam Khomsiyatun, 2008, jlm. 7) mengatakan cerita anak merupakan cerita yang mengandung tema mendidik, alurnya lurus tidak berbelit-belit, menggunakan setting, tokoh dan penokohan

menggunakan peneladanan yang baik, gaya bahasanya mudah dipahami tetapi mampu menggunakan bahasa anak, sudut pandang orang tepat, dan masih dalam jangkauan anak untuk siswa Sekolah Dasar.

Konteks kedadaktitas

Pengembangan buku cerita anak tentang kearifan lokal makanan tradisional colenak memadukan pengetahuan kearifan lokal dengan cerita anak sehingga siswa merasa terhibur dan sekaligus mendapatkan pengetahuan baru. Di dalam kurikulum disebutkan bahwa secara umum tujuan pembelajaran adalah agar siswa mampu memahami menikmati dan memanfaatkan karya sastra untuk mengembangkan kepribadian, memperluas wawasan kehidupan, serta meningkatkan pengetahuan dan kemampuan berbahasa (Sumiadi, 2010, hlm.10)

Pengetian Colenak menjadi konten utama yang dibahas dalam pengembangan buku cerita anak makanan tradisional colenak dalam kearifan lokal oleh karena itu untuk mengenalkan istilah colenak mudah dipahami oleh siswa sekolah dasar yaitu dari yang termudah hingga yang tersulit sehingga peneliti menempatkan pengetahuan sebagai awal untuk kedadaktitas dalam cerita.

Nama colenak cukup unik, ternyata diambil dari cara menikmati yaitu dengan dicocol, colenak adalah singkata dari dicocol enak. Cemilan ini sangat terkenal di Bandung

makanan ini yang terbuat dari tape dibakar yang dibalur kinca (saus gula). Cara pembuatan merupakan muatan kedidaktitas yang ada dalam cerita untuk menambah pengetahuan dan pengalaman baru pada siswa. Adapun cara pembuatan yang diulas dalam cerita yaitu cara pembuatan Colenak.

Kerangka cerita

Kerangka cerita adalah suatu rencana yang memuat garis-garis besar dari sebuah cerita yang akan dibuat oleh peneliti Kreatif, 1997: 149) Pada dasarnya, untuk menyusun langkah-langkah awal pembuatan yang ada dalam cerita anak. Diantaranya tema, tokoh, plot atau alur, seting tempat, naskah, pembuatan cerita, amanat dan membuat cover.

Rancangan desain produk

Setelah dibuat rancangan pengembangan buku cerita makanan tradisional Colenak berdasarkan hasil penelitian mengacu terhadap kompetensi dasar dan kompetensi inti dan indikator pada kurikulum 2013. Peneliti pilih untuk dijadikan acuan dalam proses pembuatan buku cerita makanan tradisional colenak untuk Sekolah Dasar. Berikut pembahasan dari rancangan yang telah dibuat:

a) Menemukan Tema

Tema yang dibuat pada buku cerita makanan tradisional adalah tema dalam kehidupan sehari-hari yang didalamnya berisi cara pembuatan dan memperkenalkan

makanan tradisional Colenak dari Bandung.

b) Menentukan Tokoh

Tokoh yang digunakan dalam buku cerita makanan tradisional terdiri dari 4 tokoh yaitu Zahida (seorang anak dari pengusaha Colenak), Anindita dan Anindia (seorang anak yang dari kota pindah ke kampung mau mengentahui cara pembuatan makanan tradisional Colenak), Bu Evy (orang tua dari Zahida yang membuat Colenak).

c) Menentukan Plot

Plot atau alur yang digunakan dalam buku cerita makanan tradisional colenak yaitu alur maju .

d) Seting tempat

Seting tempat yang dibuat dalam cerita diantaranya tempat sekolah, halaman sekolah , kantin dan rumah zahida untuk pembuatan colenak. Rumah zahida mendorong merupakan tempat setting utama yang ditonjolkan peneliti dalam cerita.

e) Membuat Naskah

Naskah yang dibuat disesuaikan dengan kondisi siswa dalam kehidupan sehari-hari baik itu dari latar tempat, waktu dan suasana. Naskah buku cerita makanan tradisional berjudul " Colenak Bu Evy ".

f) Amanat

Amanat yang ingin disampaikan oleh peneliti dalam cerita tersebut yaitu :1) memiliki rasa bangga terhadap kearifan lolak bandung, (2) mencari ilmu atau pengetahuan, (3) jagan melupakan kearifan lokal khususnya makanna tradisonal.

g) Pembuatan Cerita

Cerita disusun sesuai dengan rancangan yang telah disesuaikan dengan latar peristiwa dalam kehidupan sehari-hari.

h) Membuat Cover

Cover pada buku cerita makanan tradisonal yaitu baik harus menyajikan judul ,tokoh dan latar belakang. Cover buku cerita makanan tradisonal ini berjudul Colenak Bu Evy. menggambaran cover yang digambarkan disesuaikan dengan tokoh yang telah dijelaskan. Juga ditambahkan bentuk seorang ibu yang sedang memengak makanan sebagai bentuk kegiatan pembuatan colenak .

Produk Akhir Buku Cerita Makanan tradisonal

Buku cerita makanan tradisonal colenak yang dirancang dibuat dengan memperhatikan aspek dalam pembuatan buku cerita makanan tradisonal colenak yaitu dengan menentukan Tema, Tokoh, Plot, membuat naskah, satting tempat, pembutan cerita, amanat dan cover.

Tujuan dari pembuatan produk ini yaitu untuk mengetahui penggunaan sumber belajar atau bahan bacaan di Sekolah Dasar dan belum tersedianya buku cerita makanan tradisonal colenak. Dengan adanya produk ini diharapkan menjadi solusi dalam proses pembelajaran membaca dan megenalakkan makanan tradisonal untuk siswa Sekolah Dasar.

Kelayakan produk

Kelayakan produk yang dirancang diuji coba dan dinilai menggunakan teknik Expret judgement. Para ahli diberikan lembar validasi yang sesuai dengan bidang keahlinya masing-masing. Oleh sebab itu lembar validasi yang diberikan berbeda. Para ahli yang akan menguji kelayakan produk.

Tabel 1

No	Nama	Peran	Keterangan
1	Drs. Aan Kusdiana, M.Pd	Aspek Struktur Buku	Dosen UPI Kampus Tasikmalaya
2	Drs. Aan Kusdiana, M.Pd	Aspek Kebahasan	Dosen UPI Kampus Tasikmalaya
3	Dr.E.Kosasih, M.Pd	Aspek Bahan Ajar	Dosen UPI Kampus Tasikmalaya

SIMPULAN

Berdasarkan hasil rancangan pengembangan buku cerita makanan tradisional colenak untuk siswa Sekolah Dasar. Didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a) Pengembangan buku cerita makanan tradisional untuk siswa sekolah dasar didasarkan pada hasil identifikasi dan analisis masalah tentang ketersediaan buku cerita di sekolah dasar. Identifikasi dilakukan dengan studi pendahuluan kelengkapan di SDN Sukamantri 03 ,kurangnya ketersediaan buku cerita mengenai makanan tradisional colenak dari bandung belum ada.
- b) Unsur - unsur yang dibutuhkan untuk pengembangan buku cerita makanan tradisional colenak untuk siswa sekolah dasar harus memperhatikan Tema, Tokoh, Plot, setting, Naskah, pembuatan cerita dan cover.
- c) Penjelasan dari unsur-unsur cerita makanan tradisional colenak yaitu dibuat yaitu : 1) Tema dalam kehidupan sehari-hari; 2) Tokoh terdiri dari Zahida, Anindita ,Anindia dan Bu Evy; 3) Menentukan plot yang digunakan menggunakan alur maju ;4) settingan tempat sekolahan, halman, kantin dan rumah yang pembatan colenak ; 5) Naskah yang digunakan berjudul " Colenak Bu Evy"; 6) Cerita yang dirancang berdasarkan kehidupan sehari-hari peserta didik; 7) amanant dari cerita agar kita melestrarikan dan tidak melupakan makanan tradisional khususnya colenak; 8) Cover yang digunakan adanya tokoh dengan membaca colenak .
- d) Buku cerita makanan tradisional colenak tersebut diuji kelayakan oleh para ahli. Kelayakan produk yang dirancang diuji coba. Para ahli diberikan lembar validasi yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing. Diberikan lembar validasi setiap ahli berbeda, Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan. Uji coba produk yang dilakukan kepara siswa didapatkan hasil respon siswa dan hasil observasi buku cerita makanan tradisional colenak .
- e) Implementasi atau uji coba produk dalam kegiatan pembelajaran dilaksanakan 2 kali .Dilksanakan di kelas tinggi sekolah dasar Sukamantri 03 .
Uji pertama, penelitian dapat melihat bahwa pengembangan mengenai cerita makanan tradisional dan sumber belajar untuk sekolah dasar dapat digunakan oleh siswa. Respon siswa yang positif dan sedikit revian, memahami dan membaca menganai makana tradisional colenak. Uji coba kedua mendapatkan respon siswa meningkat, dalam melaksanakan membaca cerita colenak .
Berdasarkan uji coba yang dilaksanakan ,peneliti dapat disimpulkan bahwa buku cerita makanan tradisional colenak dapat

digunakan dan mudah dipahami oleh siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Any ,IP, j . dkk. 2011. *Pemanfaatan Sumber Sumber Belajar Dalam Proses Pembelajaran SMP*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang .
- De.Julia ,S. M .2017. *Membangun Generasi di SD dalam Gamitan Kurikulum 2013*,Jurnal Mimbar Sekolah Dasar.UPI,Vol.1 NO2,hlm.191-200.
- Djuanda,D 2014 . Pembelajaran Sastra di SD dalam Gamitan Kurikulum 2013.*Jurnal Mimbar Sekolah Dasar* :UPI,vol.1 No.2 hlm,191-200.
- Moleong.Lexy J. 2017 . Metode Penelitian Kualitatif . Bandung :PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Marwati. 2000 . *Pengetahuan masaka Indonesia* . jakarta :Adicita Karya Nusa
- Meggitt,Carolyn. 2013. *Memahami Perkembangan Anak*.Jakarta :PT Indeks.
- Munandar, Agung . dkk . 2018. *Pengembangan Buku Cerita Anak Bebas kearifan Lokal Mendong Tasikmalaya di Sekolah Dasar*. PEDADIKTIKA: JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR,5 (2) hlm .6.
- Indriani, Putri, S . ddk.2018. *PENGEMBANGAN BUKU CERITA ANAK TENTANG MAKANAN TRADISIONAL NASI CIKUR KHAS TASIKMALAYA UNTUK SISWA SEKOLAH DASAR*.PEDADIKA : JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR,(1) hlm 112.
- Lidinillah,D.A.M . 2012. *Educational Desaign Research: a Theoretical Framework For Action*.Universitas pendidkan Indonesia Kampus Tasikmalaya
- Kemertian Penddikan dan Kebudayaan Revisi 2016. *Silabus Mata Pelajaran Sekolah Dsar/Madrasah Ibtidaiyah (Sekolah Dasar/Mi)*.Jakarta.
- Keraf, Groys. 1997. *Argumentasi dan Narasi* .Jakarta : PT.Gramedia.
- Plomp. 2007 . "*Education Design Reseach:An Introductory*", dalam *An Introduction to EducationalResearch*.Enschede,Nether land :National Institute for Curriculum Develpmetn.
- Resmini,N.,dkk. 2009. *Pembinaan dan Pengembangan Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia* .Bandung : UPI Press.
- Sya'ban. 2005. Teknik analisi data penelitian .jakarta Timur :UHAMKA.
- Sumiyadi 2010 . *Sastra pendidikan dan pendidkan sastra* .jurnal FPBS : UPI Press.