



PEDADIDAKTIKA: JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR

BUKU CERITA MAKANAN TRADISIONAL "KUE SERABI" SEBAGAI BAHAN PEMBELAJARAN MEMBACA LANJUT DI SD

Dini Nuraeni¹, Aan Kusdiana², Ahmad Mulyadiprana³

Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Tasikmalaya

Email: dininuraeni25@student.upi.edu¹, aankusdiana0612@gmail.com², ahmadmulyadiprana@upi.edu³

Abstract

Tasikmalaya is one of the many regions in Indonesia that have all kinds of culture. Cultural diversity can be a typical area, one is the culture traditional foods. According to the survey, knowledge children's about food typical especially traditional food nasi tutug oncom is lower than the survey students and the general public. At the age of elementary school the knowledge especially pertaining to culture life around it, would be easier if applied in literature and literature didactic. At the age of elementary school the provision of knowledge especially associated with a culture of life around it, would be easier if applied into literature that is literature didactic. Ideally story children which are relevant in the level of elementary school curriculum must be based on. In the revision of story books curriculum 2013 children must be relevant to the cause of education and its sociocultural context. But in fact the result of the preliminary study showed that there is no reading materials story children containing its sociocultural context as traditional foods typical tasikmalaya. Based on this, the researcher intends to conduct a development research that produces a product in the form of children's story book based on the local wisdom of Tasikmalaya using the research method of educational design research model reeves. The subjects of this study are teachers and students of class IV. Data collection was done by interviewing technique, questionnaire, observation, and study documentation. The next, data is analyzed by using data analysis technique through data reduction phase, data presentation phase, and data conclusion phase. Product design is eligible. Experienced by expert validation results. Trial was conducted at SDN 1 Mekarsari. The results of the experiment show that children's story book based on local wisdom developed has been good and can be a solution for teachers in the selection of teaching materials. The final product is a children's story book based on the traditional food of Tasikmalaya for elementary school students, entitled "Warung Surabi Nini."

Keywords: Story book, Traditional, Serabi cake

Abstrak

Tasikmalaya merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki berbagai macam kebudayaan. Keanekaragaman kebudayaan dapat menjadi ciri khas suatu daerah, yakni makanan tradisional salah satunya kue surabi. Berdasarkan survey, pengetahuan anak-anak tentang makanan kue surabi lebih rendah dibandingkan dengan pengetahuan mahasiswa dan masyarakat umum. Pada usia sekolah dasar pemberian pengetahuan terutama yang berkaitan dengan budaya kehidupan di sekitarnya, akan lebih mudah jika diterapkan melalui cerita anak. Cerita anak yang relevan untuk siswa Sekolah Dasar harus berdasarkan pada kurikulum. Kurikulum 2013 (revisi) buku cerita anak harus relevan dengan tujuan pendidikan dan konteks budaya. Namun faktanya hasil studi pendahuluan menunjukkan bahwa tidak ada bahan bacaan cerita anak yang mengandung konteks makanan tradisional khas Tasikmalaya. Berdasarkan hal tersebut, dilakukan pengembangan yang menghasilkan produk berupa buku cerita anak tentang makanan tradisional kue surabi khas Tasikmalaya dengan menggunakan metode penelitian educational design research model reeves. Subjek penelitian ini adalah guru dan peserta didik kelas IV. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara, angket, dan studi dokumentasi. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis data melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penyimpulan data. Produk awal dinyatakan layak setelah diujicoba berdasarkan hasil validasi ahli. Uji coba dilakukan di SDN Mekarsari. Hasil uji coba menunjukkan bahwa buku cerita anak tentang makanan tradisional khas Tasikmalaya yang dikembangkan telah baik dan dapat menjadi alternatif solusi bagi guru dalam pemilihan bahan bacaan. Produk akhir berupa buku cerita anak tentang makanan tradisional kue surabi khas Tasikmalaya untuk siswa Sekolah Dasar, dengan judul "Warung Surabi Nini."

Kata Kunci: Buku Cerita, Tradisional, Kue serabi

PENDAHULUAN

Dalam kurikulum, pengetahuan tentang kearifan budaya lokal harus dimiliki. Menurut Rahyono (dalam Fajarini, 2014, hlm.124) yang menyatakan bahwa kearifan lokal merupakan kecerdasan manusia yang dimiliki oleh kelompok etnis tertentu yang diperoleh melalui pengalaman masyarakat. Salah satu kearifan budaya lokal yaitu makanan tradisional. Menurut Suarni (2013, hlm. 43) makanan tradisional diolah dari resep turun temurun. Bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal, memiliki rasa spesifik dan relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat, bahkan disukai oleh masyarakat di daerah lain karena berdomisili di daerah tersebut. Kurikulum 2013 (revisi) menyatakan bahwa, kemampuan siswa tentang makanan tradisional harus sampai mengetahui bahan dasar, bentuk, cara penyajian, dan cara pembuatannya. Pembelajaran tersebut terdapat di kelas IV tema Indahya Kebersamaan, sub tema Bersyukur Atas Keberagaman, pembelajaran 1. Hal tersebut selaras dengan pendapat Djuanda (2014, hlm. 192), bahwa pembelajaran Bahasa Indonesia di SD dalam Kurikulum 2013, menganut pembelajaran terpadu, sehingga pembelajaran (menyimak, berbicara, membaca, dan menulis) harus diintegrasikan dalam suatu tema, Bersama dengan mata pelajaran lain. Pembelajaran Bahasa

Indonesia yang diintegrasikan dengan pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial dan sesuai dengan kompetensi muatan Bahasa Indonesia yaitu mengenal konteks budaya. Pemberian pengetahuan terutama yang berkaitan dengan kearifan budaya local tersebut pada usia sekolah dasar, akan lebih mudah jika diterapkan dalam sastra yaitu sastra anak. Nurgiyanto (2010, hlm. 6) menyatakan bahwa sastra anak adalah sastra yang secara emosional psikologis dapat ditanggapi dan dipahami oleh anak dan itu pada umumnya berangkat dari fakta yang konkret dan mudah diimajinasikan. Sastra anak tersebut diwujudkan dengan mengembangkan buku cerita anak. Pengembangan buku cerita anak dipandang sebagai keterampilan peneliti dalam mengembangkan buku cerita anak. Isi dari buku cerita anak yaitu kearifan budaya lokal. Dalam hal ini, peneliti mengangkat makanan tradisional kue surabi khas Tasikmalaya sebagai kearifan budaya local pada isi buku cerita. Makanan tradisional khas Tasikmalaya dipandang sebagai sebuah keterampilan, dalam membuat makanan tradisional kue surabi khas Tasikmalaya. Kue surabi merupakan salah satu makanan tradisional khas Tasikmalaya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yakni menggunakan metode *Design Based*

Research (BBR) atau desain berbasis penelitian. Barab dan Squire (dalam Herrington, 2007, hlm. 1) mendefinisikan DBR sebagai *"a series of approaches, with the intent of producing new theories, artifacts, and practices Design Based research (DBR that account for and potentially impact learning and teaching in naturalistic setting")* merupakan serangkaian pendekatan yang bermaksud untuk menghasilkan teori-teori baru, artefak, dan model praktis untuk menjelaskan yang berpotensi serta memiliki dampak terhadap pembelajaran dalam pengaruh yang naturalistik (kualitatif).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keterampilan penulis dalam pengembangan penulisan buku cerita anak berbasis kearifan budaya local Penelitian keterampilan penulis dalam pengembangan penulisan buku cerita anak berbasis kearifan budaya local ini dilakukan dengan menggunakan tes (penilaian). Keterampilan penulis dapat terlihat melalui dua tes (penilaian) yaitu validasi ahli dan uji respon siswa serta guru. Hasil dari validasi ahli terhadap produk buku cerita, diperoleh bahwa, masih terdapat kekurangan tokoh, kesalahan penggunaan bahasa, dan penggunaan gambar ilustrasi kurang memadai.

Sedangkan, hasil dari uji coba respons siswa dan guru, diperoleh respons positif. Dari

14 orang siswa, semuanya dapat menuliskan alat, bahan, dan cara pembuatan kue serabi dengan benar. Selain itu, siswa juga menyukai isi cerita terutama dengan diimbangi banyak gambar ilustrasi. Namun, ada juga 1 orang siswa kesulitan memahami beberapa kata. Sedangkan, respons dari guru sama seperti siswa yaitu memberikan respons positif. Guru menuliskan bahwa produk buku cerita telah memenuhi karakteristik anak, sesuai dengan kebutuhan kurikulum 2013 (revisi), dan menyajikan cerita tentang makanan tradisional kue serabi khas Tasikmalaya dengan baik.

Pengembangan penulisan buku cerita anak berbasis kearifan budaya local Peneliti sebagai penulis melakukan berbagai tahapan dalam mengembangkan buku cerita anak ini. Namun, karena penulis masih pemula, terdapat kekeliruan saat proses pengembangannya. Penulis memulai tahap pengembangan dengan menyusun naskah cerita terlebih dahulu. Lalu, memperbaikinya dengan lebih memperhatikan struktur cerita.

Setelah itu, dilakukan penyajian dalam bentuk buku, validasi buku, dan memutuskan produk akhir buku cerita anak. Karena itu, penulis mengalami kesulitan saat pengembangannya. Terutama saat akan menyajikan dalam bentuk buku. Ternyata penulis baru saja menyadari bahwa teks cerita terlalu panjang dan ada beberapa bagian membutuhkan tokoh tambahan untuk

memperjelas cerita. Selain itu, gambar ilustrasi juga kurang memadai, karena hanya menggambarkan peristiwa secara garis besar saja. Hal tersebut dirasa kurang apabila berkaitan dengan buku cerita anak. Setelah menganalisis semuanya, peneliti dapat mengetahui bahwa sebaiknya prosedur pengembangan penulisan buku cerita anak dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: menentukan struktur cerita, menyusun naskah cerita, menyajikan dalam bentuk buku, validasi buku cerita anak, dan memutuskan produk akhir buku cerita anak.

Kriteria produk buku cerita anak hasil dari keterampilan penulis Penelitian ini melakukan pengembangan penulisan buku cerita anak dengan memperhatikan karakteristik anak. Ciri utama dari buku cerita anak yaitu dapat dipahami dan diimajinasikan oleh anak. Hasil dari tes (penilaian) terhadap produk buku cerita anak diperoleh adanya perbaikan terutama berkaitan dengan pemilihan kata dan penggunaan gambar ilustrasi. Kedua hal tersebut berpengaruh terhadap struktur organisasi isi buku, penggunaan bahasa, dan desain buku. Sehingga diperoleh kriteria dari produk akhir buku cerita anak yaitu: memiliki isi 15 halaman berupa cerita tentang makanan tradisional kue serabi khas Tasikmalaya sebagai salah satu kearifan budaya lokal; memiliki struktur organisasi isi dari mulai

sampul depan, identitas buku, kata pengantar, isi cerita (alat, bahan, dan cara pembuatan kue serabi), sampai sampul belakang; penggunaan bahasa memperhatikan karakteristik anak, panjang kalimat berkisar antara 3-18 kata. Dan desain buku menggunakan banyak gambar ilustrasi dengan warna-warna cerah dengan format ukuran buku A5, jenis huruf Comic Sans MS, dan ukuran huruf 12.

SIMPULAN

Setelah melakukan validasi dan uji respons, peneliti dapat mengetahui bahwa ada beberapa perbaikan terutama dalam hal kesesuaian tahapan prosedur pengembangan penulisan buku cerita anak agar menghasilkan produk buku cerita anak berbasis kearifan budaya local yang dapat memehi kriteria. Sehingga, diperoleh prosedur pengembangan penulisan buku cerita anak dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: menentukan struktur cerita, menyusun naskah cerita, menyajikan dalam bentuk buku, validasi buku cerita anak, dan memutuskan produk akhir buku cerita anak.

Produk buku cerita anak hasil pengembangan penulisan buku cerita anak berbasis kearifan budaya local memiliki kriteria yaitu memiliki isi, memiliki struktur organisasi isi, penggunaan bahasa, dan desain buku.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrams, M. H. (1999). *A Glossary of Literary Terms: Seventh Edition*. Massachusetts: Heinle & Heinle.
- Apriliya, S. (2016). "Indonesian Didactical Children's Literature As An Affirmation of Literacy at Primary School".
- Husni, Y. Febriani, dkk (Penyunting), *Proceeding International Conference on Elementary and Teacher Education (ICETE) 2016* (hlm. 196 – 201). Lombok: Universitas
- Hamzanwadi. Asyar, Rayandra. 2012. *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Referensi Jakarta.
- Aunurrahman. 2013. *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Bunanta, M. (2008). *Buku Mendongeng dan Minat Membaca*. Jakarta: Kelompok Pecinta Bacaan Anak.
- Djuanda, D. (2014). Pembelajaran Sastra di SD dalam Gamitan Kurikulum 2013. *Mimbar Sekolah Dasar*, 1(2), 191-200.
- Djuanda, D. (2014). Pembelajaran Sastra di SD dalam Gamitan Kurikulum 2013. *Jurnal Mimbar Sekolah Dasar: UPI*, 1, 2, 191-200.
- Fajarini, U. (2014). Peranan Kearifan Lokal Dalam Pendidikan Karakter. 1(2) 2 Desember 2014 123-124
- Hazliansyah. (2016, 23 Mei). "Yuk, Saatnya Peduli Pelestarian Makanan Tradisional". [Republika.co.id]. Diakses dari https://www.republika.co.id/amp_version/o7miir280.
- Hodidjah, dkk. (2016). *Resepsi Siswa Sekolah Dasar Terhadap Naskah Terbaik LMCA*. Tasikmalaya: UPI. (Tidak Diterbitkan).
- Hudhana, W. D. (2015). "Unsur Instrinsik Cerita Anak (Cernak) untuk Pendidikan Karakter Anak". *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Karakter dan Industri Kreatif* (hlm. 307-313). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Tangerang.
- Jabrohim. (2003). *Metodologi Penelitian Sastra. Pengantar Teori Sastra*. Jakarta: Hanindita Graha Widya.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jakarta: Adicita Karya Nusa.
- Nurgiyanto, B. (2010). *Sastra Anak Pengantar Pemahaman Dunia Anak*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Resmini, N. (t.t.). *Sastra Anak dan Pengajarannya di Sekolah Dasar*. Diakses dari: file:upi.edu/...SASTRA.../SASTRA_ANAK_DAN_PENGAJARANNYA.pdf.
- Rothlein, L., & Meinbach, A. M., (1991). *The Literature Connection: Using Children's Books in The Classroom*. USA: ScottForesmen Company.
- Santoso. (2017) pengembangan buku cerita anak berbasis kearifan lokal bordir tasikmalaya. (skripsi). Program pendidikan sekolah dasar. UPI. Tasikmalaya
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian & Pengembangan*. Bandung: Alfabeta
- SUGIYONO, (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif. Kualitatif, dan R &D*. Bandung; Alfabeta
- Suarni. (2013). Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan: Vol.8 No.1*, hlm.39-47

Tegeh, Made, dkk. 2014. Model Penelitian
Pengembangan. Yogyakarta: Graha Ilmu.