

# KULINER INDONESIA DALAM PEMBELAJARAN BIPA SEBAGAI PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN BERBAHASA BERDASARKAN PERSEPSI PEMELAJAR

## INDONESIAN CULINARY IN BIPA LEARNING AS AN IMPROVEMENT OF KNOWLEDGE AND LANGUAGE SKILLS BASED ON LEARNER'S PERCEPTION

**Defina**

IKK, FEMA, IPB, Bogor, Indonesia  
Kampus IPB Dramaga, Bogor, Jawa Barat, Indonesia 16680  
defina@apps.ipb.ac.id

(Naskah diterima tanggal 26 Mei 2020, direvisi terakhir tanggal 17 Oktober 2020, dan disetujui tanggal 15 November 2020.)

### **Abstrak**

Pembelajaran bahasa berkaitan erat dengan pembelajaran budaya. Kuliner merupakan salah satu budaya dalam pembelajaran bahasa target. Praktik kuliner dan mencicipi kuliner merupakan salah satu bentuk pembelajaran otentik yang bermakna. Tujuan penelitian adalah 1) mendeskripsikan hasil praktik kuliner Indonesia; 2) memberikan penilaian pemelajar terhadap materi kuliner dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan berbahasa; 3) memberikan saran pemelajar untuk materi ajar kuliner. Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data melalui kuesioner, pengamatan, dan wawancara. Pengamatan dan wawancara dilakukan saat praktik kuliner dan saat materi kuliner di kelas, sedangkan kuesioner disebarkan setelah kursus berakhir. Responden mahasiswa KNB sebanyak 10 orang. Penelitian dilaksanakan di IPB pada Desember 2018-Januari 2019. Hasilnya, dengan adanya praktik kuliner, mereka dapat menceritakan pengalamannya. Pada pencicipan kuliner, mereka mengungkapkan hal yang ada dalam pikirannya. Simpulannya adalah pengenalan dan praktik kuliner Indonesia mampu menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan berbahasa pemelajar.

**Kata-kata kunci:** BIPA, kreativitas; budaya; mahasiswa KNB

### **Abstract**

*Language learning is closely related to cultural understanding. Culinary is one of the cultures in learning the target language. Culinary practice and culinary tasting are a form of meaningful, authentic learning. Research objectives 1) describe the results of Indonesian culinary practices; 2) student assessment of cultural material by increasing knowledge and language skills; 3) learner advice for culinary teaching materials. Qualitative and quantitative research methods. Data collection techniques through questionnaires, observations, and interviews. Observations and interviews are carried out during culinary practices and when culinary materials are in class, while the survey is distributed after the course ends. There were 10 KNB student respondents. The research was conducted at IPB in December 2018-January, 2019. As a result, with the existence of cultural practices, they were able to share their experiences. In culinary tasting, they express the things that are in their minds. In conclusion, Indonesia's introduction and culinary practices can increase awareness and improve students' language skills.*

**Keyword:** BIPA, being active; cultural; KNB student

## 1. Pendahuluan

Menurut Kern dalam Menke (2018), ada tiga dimensi yang saling bergantung dalam penggunaan bahasa, yaitu linguistik, kognitif, dan sosiokultural. Dimensi linguistik tidak hanya mencerminkan pengetahuan tentang bagian komponen bahasa, tetapi juga konvensi bahasa dan penggunaan bahasa yang ditentukan secara sosiokultural. Artinya, penggunaan bahasa tidak dapat dipisahkan dari sosiokultural, dalam hal ini budaya bahasa yang dipelajari.

Larson dan Smalley (dalam Brown, 2007: 132) mengatakan sebagai berikut.

*"Culture is a way of life. It is the context within which we exist, think, feel, and relate to others. It is 'glue' that binds a group of people together. It's our collective identity, our 'blueprint' that guides our behavior in community."* 'Budaya adalah cara hidup. Budaya ini terkait dengan cara hidup, berpikir, rasa, dan keterkaitannya.'

Dalam pembelajaran bahasa asing, salah satu aspek yang diajarkan adalah budaya bahasa target. Graham-Marr (2015), yang meneliti pembelajaran bahasa Inggris di Jepang, mengungkapkan bahwa konten budaya dapat diberikan dalam pembelajaran bahasa asing, yakni dalam pembelajaran bahasa Inggris untuk meningkatkan penguasaan bahasa target. Pemberian materi budaya ini menurutnya harus diarahkan lebih eksplisit melalui kegiatan peningkatan kesadaran. Jadi, konten budaya dapat ditambahkan ke dalam kurikulum bahasa asing, misalnya sastra.

Sementara itu, Shumin (2003) mengungkapkan bahwa peserta didik harus memiliki kompetensi yang melibatkan mengetahui "apa" yang diharapkan secara sosial dan budaya oleh pengguna bahasa target. Selanjutnya, Anderson dan Rose (2016) mengungkapkan bahwa kompetensi linguistik siswa dapat dibangun secara bersamaan dengan keterampilan antarbudaya mereka.

Teks-teks budaya dapat dijadikan materi ajar dalam pembelajaran bahasa asing di dalam kelas sebagaimana diungkapkan

Risager dalam Warner & Michelson (2018). Ia menyatakan bahwa dalam pembelajaran bahasa asing memungkinkan seorang pengajar membawa teks-teks otentik, misalnya karya sastra dan realia budaya lainnya ke dalam kelas.

Warner dan Michelson (2018) mengatakan bahwa pengajaran bahasa berbasis budaya dapat dilihat sebagai realisasi atau perluasan lebih lanjut dari pendekatan berorientasi kemahiran, yakni pengajaran bahasa komu-nikatif. Tujuan pengajaran bahasa dan budaya dalam pembelajaran bahasa asing adalah terutama untuk mendorong pengguna bahasa yang aktif dan kritis. Tidak hanya itu, peserta didik mampu bergerak melampaui literal makna dan merefleksikan koneksi yang bernuansa antara bentuk semiotik, makna, konteks, perspektif, dan sejarah.

Pembelajaran budaya ini dapat diintegrasikan dengan materi keterampilan berbahasa yang diberikan, yakni membaca teks budaya, menonton atau menyimak materibudaya, menceritakan budaya peserta didik masing-masing atau budaya bahasa target yang mereka pahami, dan menulis tentang budaya peserta didik atau menulis tentang budaya bahasa target yang mereka ketahui. Berdasarkan pedoman pengajaran bahasa-bahasa di Eropa (CFR), aspek-aspek yang dipelajari oleh peserta didik dalam pembelajaran bahasa ialah pengetahuan kebahasaan, keterampilan berbahasa, dan sosiobudaya (Council of Europe, 1991). Sementara itu, Dakowska (2014) mengungkapkan bahwa dalam pembelajaran bahasa asing, misalnya bahasa Inggris, diperlukan kriteria, contohnya situasi sosial ekonomi, keadaan teknologi dan tujuan bahasa digunakan yang dipelajari dan diajarkan. Artinya, pembelajaran budaya tidak dapat dilepaskan dari pembelajaran bahasa melalui empat keterampilan berbahasa.

Menurut Chappel dalam Klimova (2014), keterampilan berbicara membantu pemelajar

untuk mengekspresikan kepribadiannya; menumbuhkan komunikasi; mengembangkan kemampuan berpikir; membuat argumen logis dan persuasif; memberikan dan menerima umpan balik; atau mempersiapkan sekolah dan pekerjaan. Artinya, ekspresi seorang pelajar dapat disalurkan melalui aktivitas berbicara.

Materi budaya dalam pembelajaran bahasa kedua atau bahasa asing, menurut Kearney, Kramsch, dan Risager dalam Warner & Michelson (2018), merupakan pendekatan antarbudaya sehingga ada keterkaitan psikologis, sosial, dan proses lingkungan dalam penggunaan dan pembelajaran bahasa.

Menurut Tummala-Narra dan Claudius dalam Chen, Tabassum, & Saeed (2019), studi sebelumnya tentang penyesuaian budaya telah menunjukkan bahwa penyesuaian dengan budaya baru memengaruhi kinerja pendidikan siswa. Lebih lanjut, Chen, dkk. (2019) mengatakan bahwa beberapa siswa dari berbagai negara menghadapi lebih banyak kesulitan penyesuaian. Hambatan bahasa dapat memengaruhi penyesuaian budaya dan terkait dengan tantangan kesejahteraan psikologis.

Dalam pembelajaran bahasa asing di Eropa, berdasarkan pedoman pengajaran bahasa di Eropa (*Council of Europe*, 1991) diketahui bahwa tidak hanya pengetahuan kebahasaan yang dipelajari, keterampilan berbahasa, tetapi juga sosiobudaya. Artinya, dalam pembelajaran bahasa Indonesia sebagai bahasa asing pun mesti memuat pengajaran sosiobudaya. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Sobarna (2013). Pada bagian penutup makalahnya dikatakan bahwa materi ajar bahasa Indonesia bagi penutur asing tidak hanya mencakup aspek kebahasaan, tetapi juga mencakup aspek nonkebahasaan. Materi nonkebahasaan itu adalah pemuatan aspek sosial budaya. Hal ini bertujuan agar mahasiswa segera menjadi bagian sosial

budaya dari bahasa yang dipelajarinya, yakni bahasa Indonesia.

Pemberian materi kuliner yang merupakan salah satu bentuk budaya itu dapat berupa teks dan dapat pula berupa teks yang digabungkan dengan praktik. Suher dan Hermoyo (2017) juga memberikan materi kuliner pada pengajaran BIPA, misalnya lontong Balap, rujak Cingur, dan semanggi Suroboyo. Setiawan, Andayani, dan Sadhono (2017) pun mengungkapkan bahwa dalam pembelajaran BIPA di Solo, materi kuliner diberikan, misalnya nasi liwet, selat, cendol, dan dawet.

Sehubungan dengan hal itu, secara umum, tujuan penulisan ini adalah mendeskripsikan hasil pembelajaran dengan menggunakan teks dan praktik kuliner sebagai budaya Indonesia terhadap mahasiswa KNB. Sebaliknya, tujuan khusus penelitian ini adalah 1) mendeskripsikan hasil praktik dan mencicipi kuliner Indonesia; 2) penilaian mahasiswa terhadap keterkaitan antara materi kuliner dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan berbahasa; 3) saran pemelajar untuk materi ajar kuliner.

## 2. Metode Penelitian

Metode penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan tanggapan pemelajar setelah praktik kuliner, alasan pemelajar memberikan penilaian terhadap materi kuliner, dan sarannya terhadap materi. Selanjutnya, kuantitatif digunakan untuk menghitung persentase penilaian mereka.

Populasi penelitian adalah mahasiswa IPB Program KNB (beasiswa dari Pemerintah Indonesia untuk melanjutkan studi S-2 di IPB). Sampel penelitian adalah mahasiswa Program KNB angkatan 2018/2019 yang berjumlah 10 orang dan telah mengikuti pembelajaran BIPA selama 100 jam untuk tingkat BIPA 3 di IPB. Jenis kelamin responden adalah dua orang perempuan (Mesir dan Irak) dan delapan orang laki-laki (Afghanistan,

Suriah, Sudan, Nigeria, Gana, Ruanda, Tanzania, dan Kamerun). Penelitian dilaksanakan di IPB pada bulan Desember 2018--Januari 2019.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner, pengamatan, dan wawancara. Pengamatan dan wawancara dilaksanakan secara langsung saat praktik kuliner. Wawancara juga dilakukan di dalam dan luar kelas praktik kuliner. Kuesioner berbentuk pernyataan tertutup dan isian.

Kuesioner materi kuliner disusun berdasarkan buku *Ladang Bahasa BIPA B1* (Defina, 2018) yang diberikan kepada mahasiswa dan beberapa praktik yang pernah dilakukan. Pernyataan tertutup berjumlah tiga belas dan diikuti jawaban terbuka. Kuesioner menggunakan skala Likert 1--4 (1= sangat tidak setuju, 2= tidak setuju, 3= setuju, 4=sangat setuju). Semua pernyataan ini dikaitkan dengan penambahan pengetahuan dan peningkatan keterampilan berbahasa. Jawaban 1 dan 2 berarti negatif, sedangkan jawaban 3 dan 4 berarti positif.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Hasil

##### 3.1.1 Praktik, Pencicipan Kuliner

Praktik kuliner dilakukan dihari yang berbeda. Praktik pertama adalah membuat bubur kacang hijau dengan dosen RS pada saat materi "Tema 1. Kacang-kacangan." Dosen meminta pemelajar membeli bahan-bahan yang sudah tertera dalam buku BIPA 3, yakni kacang hijau, santan kelapa kemasan, gula pasir, kayu manis, vanili, jahe, dan daun pandan. Dosen juga meminta MA (siswa berasal dari Sudan) untuk merendam kacang hijau satu malam. Selain itu, dosen juga meminta pemelajar membawa makanan khas daerah mereka masing-masing.

Praktiknya dilakukan besok harinya (Jumat) pada siang hari (setelah salat Jumat) di indekos salah seorang pemelajar, MA (dari Sudan). Dosen mengajak pemelajar bersama-sama memasak bubur kacang hijau.

Sambil menunggu bubur kacang hijau matang, pemelajar dan dosen mencicipi makanan yang dibawa pemelajar.

**Gambar 1**  
**Praktik buat bubur kacang hijau**



Setelah praktik membuat bubur kacang hijau, di antara mereka (dari Nigeria) mengatakan bahwa makanan ini terlalu manis buat mereka. Mereka kurang suka dengan rasanya yang terlalu manis.

Praktik kedua adalah praktik membuat perkedel kentang dan minuman teh telur. Praktik ini didampingi oleh dosen DFN. Praktik dilakukan di rumah MA dari pukul 9.00--14.30. Dipilihnya menu ini sesuai dengan tema yang ada di buku, yakni "Tema 2. Ubi-ubian" dan salah satunya adalah kentang dan "Tema 4. Kopi, Teh, dan Tebu."

Satu hari sebelum praktik, pengajar meminta pemelajar berbagi tugas untuk membeli bahan-bahannya: HB (Suriah) membeli kentang; DN (Mesir) membeli telur; CG (Gana) membeli teh bubuk dan gula. Pengajar membeli lidi dan karet sebagai alat pengocok telur, merica bubuk, ketumbar, dan perisa makanan.

MA, RD (Nigeria), CG, dan CY (Kamerun) merebus kentang dan mengupasnya. Pemelajar lainnya mengiris bawang merah dan putih lalu menghaluskannya. Sebagian irisan bawang merah digoreng oleh pemelajar lain. Siswa lain memotong-motong seledri.

Dosen meminta salah seorang pemelajar melumatkan kentang dengan menggunakan botol, sedangkan rekan-rekannya memperhatikan setelah semua bahan lengkap sambil memasukkan bahan-bahan tersebut dalam

lumatan kentang. Lalu, dosen mengajak beberapa pemelajar untuk membuat bentuk bulat lonjong. Hal ini dilakukan di ruang tengah (ada meja makan).

Dosen mengajak pemelajar ke dapur dan meminta salah seorang pemelajar menyala-kan kompor dan memanaskan minyak goreng. Sambil menunggu minyak goreng panas, dosen dibantu pemelajar mence-lupkan adonan kentang yang sudah dibentuk itu ke dalam kuning telur yang sudah dikocok. Saat minyak panas, barulah adonan yang sudah dibentuk tadi digoreng.

Setelah semua perkedel di goreng dan ditiriskan. Pemelajar pun mengonsumsinya bersama-sama sambil bercerita. Saat itu, keluarlah komentar mereka, “enak”. Kemudian, mereka menjawab pertanyaan pada bacaan teks prosedur memasak perkedel kentang.

Praktik pembuatanteh telur dilakukan setelah pemelajar yang muslim salat zuhur. Setiap pemelajar diberi satu gelas dan seikat lidi untuk mengocoknya. Masing-masing pemelajar diminta memisahkan kuning telur dengan putihnya. Gelas mereka yang sudah berisi kuning telur lalu ditambah dua sendok makan gula pasir. Mereka pun diminta mengocoknya sampai berbusa dan berwarna agak putih. Saat ini mereka banyak yang berbicara. Dua orang pemelajar dari Suriah dan Afganistan mengatakan bahwa mereka tidak suka bau telur. Mereka belum mengetahui kosakata untuk bau telur dan dosen pun memberitahukan istilah Indone-sianya, yaitu *amis*. Mereka juga mengatakan bahwa mereka tidak suka telur dan makanan mereka tidak berbahan baku telur.

Saat mereka diminta mengocok kuning telur yang telah ditambah gula, mereka bertanya, “Apakah sudah cukup?” Lalu, dosen mengatakan *belum*. Mereka bertanya lagi, “Berapa lama telur dikocok?” Dosen mengatakan, “Sampai berwarna agak putih dan memiliki busa atau gelembung yang banyak.” Mereka umumnya belum menge-

tahui arti *busa* atau *gelembung*. Namun, saat di antara mereka ada yang sudah berhasil; lalu ditunjukkan kepada mereka yang belum berhasil; barulah mereka paham arti *berbusa* atau *bergelembung* serta warna *agak keputihan*. Saat semuanya sudah berhasil, mereka pun diminta menyeduh telur yang sudah dikocok dengan teh yang sudah dididihkan. Mereka pun mengetahui arti *menyeduh*.

**Gambar 2**  
**Praktik Membuat Teh Telur**



Pemelajar pun dipersilakan meminum teh telur yang sudah mereka buat. Ada yang mengatakan “enak” dan “manis”. Dua orang yang tidak suka memberikan kepada temannya, salah seorang dari mereka (dari Tanzania) yang meminum lebih awal mengatakan *enak*. Temannya yang lain mengatakan, “Kamu bisa minum dengan menutup hidung.” Ada yang mengatakan, “rasanya manis.” Mereka juga mengatakan “Minuman ini bagus untuk energi saat olahraga.”

Selain praktik kuliner, pengajar juga membawa kuliner Indonesia ke dalam kelas. Pengajar, DFN, membawa tempe goreng, tempe goreng tepung, dan martabak tahu pada saat materi kacang-kacangan. Puding sarikaya dibawa pada saat materi tentang kelapa. Setiap pemelajar sudah dibungkuskan makan tersebut dan mereka memakannya di dalam kelas. Pada saat makan itu, mereka mengungkapkan hal yang ada dalam pikiran mereka. Saat mencicipi martabak tahu, di antara mereka (dari Irak) bertanya, “Apakah bahan bakunya menggunakan susu?” Dosen pun mengatakan, “tidak”. Namun, mereka

mengatakan, “sepertinya ada rasa susu.” Dosen pun menjelaskan bahwa makanan itu terbuat dari kacang kedelai yang dapat diolah menjadi susu kedelai. Mereka pun mengerti. Ada juga pemelajar yang mengatakan bahwa ia lebih menyukai martabak tahu daripada tempe goreng. Pada saat mencicipi puding sarikaya, beberapa mengatakan bahwa makanannya harum, enak, dan tidak terlalu manis.

### 3.1.2 Penilaian pemelajar terhadap materi kuliner dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan berbahasa

Materi dalam buku *Ladang Bahasa BIPA B1* terdiri atas sembilan tema tentang pertanian.

Kesembilan tema itu adalah 1) kacang-kacangan; 2) ubi-ubian; 3) kelapa dan kelapa sawit; 4) kopi, teh, dan tebu; 5) kakao; 6) pisang, 7) cabai; 8) jamur; 9) sagu dan jagung. Dalam kesembilan tema itu selalu ada materi empat keterampilan berbahasa dan budaya, khususnya kuliner. Misalnya, dalam Tema 1 terdapat materi menyimak pembuatan tahu. Dalam Tema 2 terdapat materi membaca teks prosedur membuat perkedel kentang. Dalam Tema 4 terdapat materi membaca teks prosedur membuat teh telur.

**Tabel 1**  
**Persentase *Setuju* (S) dan *Sangat Setuju* (SS) Materi Kuliner Penambah Pengetahuan dan Peningkatan Keterampilan Berbahasa**

No.	Pernyataan	Pengetahuan		Total	Keterampilan		Total
		% S	% SS		% S	% SS	
1.	Simak video proses pembuatan tahu	50	40	90	50	50	100
2.	Bicara setelah Mengonsumsi martabak tahu dan goreng tempe	70	10	80	50	40	90
3.	Praktik membuat bubur kacang hijau	10	80	90	20	70	90
4.	Baca teks prosedural membuat bubur kacang hijau	60	20	80	30	50	80
5.	Baca teks prosedur membuat pergedel kentang	10	60	70	10	50	60
6.	Baca teks “Rasi” beras singkong di Desa Leuwigajah, Kota Cimahi	30	50	80	30	50	80
7.	Baca teks “Lengis Tandusan” (minyak kelapa) di Bali	50	30	80	60	20	80
8.	Baca teks Prosedur dan praktik “Minuman Teh Telur”	30	30	60	30	50	80
9.	Baca teks Kolak pisang	70	10	80	60	10	70
10.	Baca teks Goreng jengkol dengan cabai hijau	70	20	90	70	20	90
11.	Baca teks Tumis Jamur Tiram	40	50	90	30	50	80
12.	Baca teks Membuat Klepon	40	30	70	30	30	60

Penilaian mahasiswa terhadap penambahan pengetahuan dengan pemberian materi kuliner berbeda-beda persentasenya.

Persentase total jawaban *setuju* dan *sangat setuju* paling tinggi, yaitu 90%, yakni empat materi dari 12 materi. Sebaliknya, total

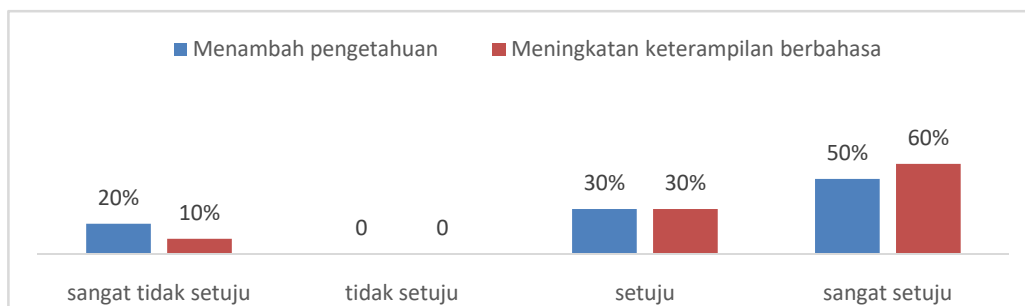
jawaban *setuju* dan *sangat setuju* paling rendah padasatu materi adalah 60%. Artinya, tanggapan negatif untuk beberapa materi masih ada dari mahasiswa.

Selanjutnya, penilaian mahasiswa terhadap peningkatan keterampilan berbahasa melalui pemberian materi kuliner juga berbeda-beda persentasenya. Persentase total *setuju* dan *sangat setuju* terhadap adanya materi menyimak video proses pembuatan sebesar 100%. Meskipun demikian, persentase rendah untuk peningkatan keterampilan ada dua, yakni membaca teks 1) prosedur membuat perkedel kentang dan 2) prosedur membuat klepon, (*lihat* Tabel 1). Persentase rendah khusus untuk penilaian materi membaca prosedur membuat perkedel kentang disebabkan pemberian materi dan

praktiknya berbeda hari. Saran mereka adalah pemberian materi bacaan prosedur sebaiknya langsung dipraktikkan. Jadi, tidak hanya sekedar membaca teks prosedur, tetapi harus ada praktiknya, misalnya prosedur membuat klepon. Pelaksanaan praktiknya pun disarankan pada hari dan waktu yang sama.

Pernyataan pada kuesioner nomor 13 adalah materi kuliner dapat meningkatkan kreativitas. Jawaban responden masih ada yang *sangat tidak setuju*, yakni 20% untuk penambahan pengetahuan dalam meningkatkan kreativitas dan 20% untuk peningkatan keterampilan berbahasa sehingga meningkatkan kreativitas (*lihat* Tabel 3). Artinya, masih ada tanggapan responden yang negatif.

**Tabel 3**  
**Penilaian Responden terhadap Materi Kuliner Meningkatkan Kreativitas**



### 3.1.3 Saran Pemelajar terhadap Materi Ajar Kuliner

Saran mahasiswa pun beragam terkait adanya materi kuliner. Beberapa menga-takan bahwa materi kuliner dikurangi. Mereka mengusulkan materi bahasa gaul dan pengenalan budaya langsung. Untuk lebih jelasnya, pendapat mahasiswa yang ditulis dalam kuesioner dapat dilihat dari kutipan secara langsung sebagai berikut.

“Materi budaya dan kuliner berguna dalam pembelajaran BIPA. Walaupun begitu, saran saya adalah cerita-cerita tentang budaya dan kuliner ini dikurangi (mungkin cukup di

BIPA 2 atau 3) dan digantikan dengan materi yang lebih khusus untuk progam studi mahasiswa KNB.” (ER, 2019)

“Pelajaran tidak harus berdasarkan pada membaca saja. Harus ada fokus pada menyimak, berbicara, dan diskusi. Mahasiswa harus menerima beberapa informasi tentang bahasa jalan. Kelas bahasa bermanfaat bagi saya karena sebagian besar pelajaran tentang pertanian. Tapi, itu harus menjadi ruang besar untuk budaya dan informasi yang sangat beragam.” (HB, 2019)

“*Field visit* untuk mengalami budaya Indonesia, tidak hanya lihat dalam buku, tapi

secara visual langsung dalam masa pembelajaran BIPA.” (SN, 2019)

“Biasanya tema seperti ini sangat menarik karena itu lebih baik jika tambah gambar-gambar yang jelas, audio atau video. Ini akan bantu mahasiswa untuk mudah paham.” (CY, 2019)

“Saran saya adalah melakukan kunjungan ke situs budaya untuk meningkatkan pengetahuan siswa tentang Indonesia dan peradaban budaya, misalnya Taman Mini Indonesia Indah. Hal ini lebih baik dilakukan selama siswa belajar bahasa.” (DA, 2019)

“*Bout* [buat] banyak video video terkait *topic* itu [,] *meninjukan* [menunjukkan] tempat produksi *product-product* [produk-produk] itu sama ibu ibu *doesn* [dosen] bahasa Indonesia.” (MA, 2019)

### 3.2 Pembahasan

Menurut Willis dan Willis dalam Klimova (2014), pembelajaran bahasa di sekolah menengah dan universitas dapat menerapkan *Task-Based Learning* (TBL) karena pembelajar dapat memecahkan masalah dunia nyata. Tahapan-tahapan TBL adalah aktivitas pra-tugas, tugas, perencanaan, laporan, analisis, dan praktik. Artinya, dalam TBL sudah termasuk di dalamnya ada tugas dan praktik, misalnya praktik kuliner.

Memasukkan materi kuliner ke dalam tugas membaca juga pernah disusun oleh Ulumuddin dan Wismanto (2014). Mereka menyusun materi ajar dengan mengintegrasikan materi kuliner dalam teks bacaan mengenal suatu daerah, yakni makanan khas Kota Semarang, misalnya lumpia, wingko babat, dan bandeng duri lunak. Sementara itu, Tiawati (2019) dan Sudana, Utama, dan Paramarta (2017) juga mengungkapkan bahwa dalam pembelajaran BIPA terdapat materi makanan Indonesia. Sudana *et al.* (2017) membuat materi ajar berupa video memasak nasi goreng dan memasak pisang goreng. Jadi, dalam pemberian tugas empat

keterampilan berbahasa dapat disusun dan direncanakan, dengan memasukan materi kuliner dan praktik kuliner.

Dari hasil penelitian Kusmiatun (2016) terhadap mahasiswa Tiongkok yang belajar BIPA di UNY dalam Program Kredit Transfer diketahui bahwa sebanyak 42,5% pemelajar memilih topik kuliner. Bahkan, 52,5% dari 40 pemelajar menyukai topik kuliner pada keterampilan membaca. Artinya, materi kuliner menjadi perhatian bagi pemelajar BIPA.

Praktik kuliner dapat diberikan kepada pembelajar bahasa asing yang tergolong dewasa dengan tingkatan B1. Hal ini dapat dilihat dari penelitian Budden dan Trowbridge (2013) dengan topik “Cooking and food trends in the UK”, yang diberikan pada usia kelompok dua belasdewasa dan pada tingkatan B1 atau B2. Pemberian praktik kuliner ini pun bertujuan menambah pengetahuan, khususnya kosakata kuliner sebagai bagian budaya bahasa yang dipelajari. Selain itu, pelajaran ini dapat meningkatkan keterampilan menyimak, berbicara, membaca, dan menulis.

Lebih lanjut, Gerhardt (2013) mengungkapkan bahwa aktivitas di luar kelas dapat berupa aktivitas di kebun, pub, atau kedai kopi dapat menyajikan makanan tertentu dan kegiatan verbal tertentu. Artinya, pengenalan makanan melalui praktik kuliner disebuah ruangan merupakan bagian aktivitas luar kelas yang santai dapat membuat peserta dalam kegiatan itu berbicara.

Melalui pengamatan saat praktik kuliner diketahui berbagai reaksi mahasiswa terhadap kuliner Indonesia. Hasilnya, dengan adanya praktik kuliner bubur kacang hijau, perkedel kentang, dan minuman teh telur. Mereka dapat menceritakan pengalamannya dan menulis jawaban pertanyaannya dalam pelatihan. Mereka secara spontan berbicara sesuai dengan apa yang ada dalam pikirannya.

Dari praktik membuat bubur kacang hijau dan teh telur dapat diketahui bahwa praktik

dan mencicipi kuliner Indonesia mampu memberikan informasi dan mendorong keaktifan pemelajar, meskipun tidak semua memberikan tanggapan positif terhadap kuliner yang diberikan. Mereka berbicara secara spontan dan mengungkapkan hal yang dirasakan dan dipikirkan. Beberapa mengatakan “enak” dan “manis”. Mereka pun mampu menjawab pertanyaan setelah mempraktikkan dan mencicipi kuliner, misalnya pertanyaan “Apakah warna teh telur? Apakah rasa teh telur?”

Hasil penelitian ini sesuai dengan pendapat Ankerstein dan Pereira (2013) bahwa pada umumnya masyarakat menerima pernyataan bahwa hanya ada empat kata selera dalam bahasa Inggris, yaitu manis, asam, asin, dan pahit. Meskipun, rasa *umami* juga kadang-kadang disertakan. Selanjutnya, Erickson dalam Ankerstein & Pereira (2013) mengungkapkan bahwa keempat kata tersebut, yakni asin, manis, pahit, dan asam sangat mungkin berada di urutan teratas dalam daftar kata rasa apa pun budayanya. Artinya, masih banyak kosakata yang dapat digunakan terkait dengan rasa kuliner. Dari hasil pengamatan diketahui bahwa kata manis merupakan salah satu dari empat kata yang banyak digunakan dalam ungkapan saat mencicipi suatu hidangan.

Selanjutnya, saat praktik membuat perkedel kentang, adonan kentang yang sudah dibumbui itu dicicipkan kepada mereka. Mereka mengatakan *enak*. Begitu pun saat mereka mengonsumsi perkedel kentang yang sudah matang dan masih hangat, mereka pun antusias mengatakan *sangat enak*. Bahkan, mereka pun mengusulkan agar ada praktik membuat nasi goreng karena mereka sangat suka nasi goreng. Mahasiswa dari Afganistan, misalnya mengatakan bahwa ia hampir setiap malam membeli nasi goreng. Sikap positif terhadap kuliner Indonesia juga diungkapkan oleh pemelajar Tiongkok. Perbedaan kuliner Indonesia dan Tiongkok menjadi alasan utama pemelajar menyukai

topik ini. Pemelajar suka mencoba berbagai makanan dan minuman Indonesia. Mereka mengatakan ada nilai khas dalam kuliner Indonesia (Kusmiatun 2016).

Sementara itu, saat mencicipi kuliner (tempe goreng, mendoan, martabak tahu, dan puding sarikaya), mereka mengungkapkan apa yang ada dalam pikiran mereka. Mereka secara spontan mengungkapkan rasa suka dan tidak sukanya. Temuan ini juga sama dengan temuan Murtianis, Andayani, dan Rohmadi (2019). Temuan mereka menunjukkan bahwa berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa awalnya mahasiswa asing tidak suka dengan gado-gado karena rasanya yang terlalu pedas. Penyebabnya adalah kebiasaan hidup mereka di negara asal yang keseharian jarang mengonsumsi sambal.

Jadi, dari hasil pengamatan diketahui bahwa dengan adanya praktik kuliner dan mencicipi kuliner Indonesia, mereka secara spontan akan berbicara. Mereka mengungkapkan hal yang dirasakan dan dipikirkan. Mereka dengan semangat mengungkapkan rasa tidak suka dan suka serta mengungkapkan hal-hal terkait dengan makanan yang tidak disukai dan disukainya. Temuan ini sesuai dengan pendapat beberapa ahli yang dikutip oleh Klimova (2014). Pendapat para ahli ini menyatakan bahwa penguasaan keterampilan berbicara dapat dicapai dengan cara: 1) pengajar menggunakan bahasa yang siswanya telah terkonsolidasi; 2) pengajar mengembangkan keterampilan berbicara pada setiap pelajaran; 3) pengajar mendukung kerja pasangan atau kelompok; 4) pengajar membuat pemelajar berbicara bahasa target. Jadi, praktik kuliner melalui kerja sama semua pemelajar dapat membuat pemelajar berbicara.

Temuan lainnya adalah ketika mencicipi makanan tempe goreng, sebagian pemelajar mengatakan bahwa mereka kurang suka. Mereka tidak suka tempe. Sebaliknya, sewaktu mencicipi puding sarikaya, mereka mengatakan enak dan manis. Bahkan, mereka

makan lebih dari dua potong. Artinya, belum semua pemelajar dapat beradaptasi dengan kuliner Indonesia sebagai bagian dari budaya.

Temuan ini sama dengan temuan Doghonadze dan ÇEPIK (2011) yang meneliti pemelajar bahasa Inggris sebagai bahasa kedua. Temuan mereka menunjukkan bahwa pembelajaran budaya tidak akan membuat pemelajar benar-benar dapat beradaptasi dengan budaya, seperti halnya beradaptasi dengan makanan. Sebelumnya, Doghonadze dan ÇEPIK (2011) mengungkapkan bahwa akulturasi sebagaimana adaptasi diperlukan pemelajar bahasa asing apabila mereka ingin berhasil hidup di negara baru.

Dengan dibawanya kuliner dalam pembelajaran bahasa di kelas, pembelajaran tidak hanya sekadar menggambarkan fenomena budaya Indonesia, tetapi sudah langsung mengimplementasikannya di dalam kelas sehingga pemelajar mampu beradaptasi. Proses pengajaran ini sesuai dengan pendapat Pourkalthor dan Esfandiari (2017) yang menyatakan bahwa seorang guru atau pengajar bahasa harus mampu menyusun silabus dan materi budaya yang relevan untuk dibawa ke dalam kelas sehingga pemelajar memiliki pengalaman dan sebagai bekal bagi pemelajar agar dapat beradaptasi dan berkomunikasi dengan baik di lingkungan barunya. Pendapat senada diungkapkan Choudhury (2014) bahwa pemelajar harus diajarkan bahasa dengan budaya yang terkait dengannya sehingga siswa dapat memperoleh bahasa target dengan latar belakang budayanya dan mereka pun dapat berkomunikasi dalam situasi kehidupan nyata. Choudhury (2014) pun memberikan contoh bahwa ada pemelajar yang memiliki prestasi akademik yang sangat baik dalam mata pelajaran bahasa Inggris, tetapi ia kadang-kadang sangat sulit untuk berhubungan dengan penutur asli atau dalam situasi kehidupan nyata. Jadi, melalui praktik kuliner ini mendorong pembelajar BIPA dari berbagai negara untuk berhasil hidup di Indonesia

karena mereka akan mampu beradaptasi makanan Indonesia.

Pemberian materi budaya dalam pembelajaran BIPA ini sudah sesuai dengan pendapat Tomalin dan Stempleski dalam Doghonadze and ÇEPIK (2011) yang menyatakan bahwa aspek budaya sangat berkaitan dalam proses pengajaran bahasa asing, misalnya bahasa Inggris, yaitu adat dan tradisi, idiom, simbol, sejarah, dan sastra. Barton dalam Warner & Michelson (2018), juga mengatakan pemelajar bahasa hidup di dunia sosial yang bermediasi secara tekstual dan teks sebagai bagian dari perekat kehidupan sosial.

Dimasukkannya materi kuliner ke dalam kurikulum dan silabus pembelajaran BIPA di IPB juga sesuai dengan pendapat Graham-Marr (2015). Mereka menyatakan bahwa materi budaya membantu siswa untuk mencapai tingkat kefasihan lebih tinggi dan memberi pemelajar peluang yang tinggi dalam penguasaan bahasa.

Sementara itu, Sari dan Nufus (2016) pernah memberikan praktik kuliner dalam bentuk permainan *game* kepada pemelajar kelas VII (berarti berusia di atas 12). Hasilnya, para siswa yang diajarkan cara memasak melalui permainan memiliki kemampuan menulis yang lebih baik dalam menghasilkan teks prosedur daripada mereka yang tidak. Artinya, peningkatan pengetahuan dengan banyaknya kosakata yang dikuasai menyebabkan peningkatan keterampilan berbahasa.

Oleh karena itu, materi kuliner sebaiknya diberikan dalam pembelajaran bahasa Indonesia bagi penutur asing dengan penyajian yang efektif melalui tugas-tugas praktis. Tugas yang diberikan itu sebaiknya juga dilakukan melalui praktik masakan yang mereka inginkan dan sukai, misalnya nasi goreng.

#### **4. Simpulan**

Dari hasil penelitian diketahui bahwa praktik kuliner dan mencicipinya mendorong pemelajar secara spontan berbicara, misalnya

terkait rasa makanan. Pemelajar dengan semangat mengungkapkan rasa tidak suka dan suka serta mengungkapkan hal-hal terkait dengan makanan yang tidak disukai dan disukainya. Belum semua pemelajar dapat beradaptasi dengan kuliner Indonesia.

Selanjutnya, penilaian mereka terhadap materi ajar kuliner yang mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan berbahasa Indonesia berbeda-beda. Namun, sudah 60 % bahkan 100% pemelajar menyatakan setuju dan sangat setuju dengan materi kuliner. Oleh sebab itu, materi kuliner sebagai bagian budaya masih tetap diperlukan dalam pembelajaran bahasa Indonesia sebagai bahasa asing.

Materi kuliner dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan berbahasa pemelajar bahasa asing untuk menguasai bahasa Indonesia, terutama keterampilan berbicara. Apalagi dengan adanya praktik kuliner dalam pembelajaran bahasa bagi penutur asing, pemelajar akan secara spontan untuk berbicara untuk mengungkapkan hal-hal yang mereka lihat, lakukan, dan rasakan saat praktik kuliner. Pembelajaran bahasa Indonesia tidak selalu dilakukan di dalam kelas, tetapi juga di luar kelas, seperti praktik kuliner di rumah indekos pemelajar secara bergantian.

#### Daftar Pustaka

- Anderson, Lara, and Meribah Rose. 2016. "Cooking Up the Classroom: A Pedagogical Argument for the Place of Food Studies in a University-Level Language Major." *Babel* 51 (1): 13-19.
- Ankerstein, Carrie A., and Gerardine M. Pereira. 2013. "Talking about Taste: Starved for Words." Hlm. 305-18 dalam *Culinary Linguistics: The Chef's Special*, edited by C. Gerhardt, M. Frobenius, and S. Ley. Amsterdam: John Benjamins B.V. <https://doi.org/10.1075/clu.10.13ank>
- Brown, H. Douglas. 2007. *Teaching by Principles: An Interactive Approach to Language Pedagogy*. Edisi ketiga. San Francisco: Longman.
- Budden, Jo, and Sally Trowbridge. 2013. "Lesson Plan Cooking and TV Chefs." *British Council* 1-3.
- Chen, Bateer, Humaira Tabassum, and Muhammad Aamir Saeed. 2019. "International Muslim Students: Challenges and Practical Suggestions to Accommodate Their Needs on Campus." *Journal of International Students* 9 (4): 933-53. <https://doi.org/10.32674/jis.v9i3.753>
- Choudhury, Rahim Uddin. 2014. "The Role of Culture in Teaching and Learning of English as a Foreign Language Title." *Express, an International Journal of Multi Disciplinary Research* 1 (4): 2348-2052.
- Council of Europe. 1991. *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment*. Cambridge: University of Cambridge.
- Dakowska, Maria. 2014. "Evolution in Understanding the Notion of Language as Skill in Foreign Language Didactics." Hlm. 2-17 dalam *Language Skills: Traditions, Transitions and Ways Forward*, editor H. Chodkiewicz and M. Trepczyńska. Cambridge: Cambridge Scholars Publishing. <https://doi.org/10.3726/978-3-653-05171-1>
- Defina. 2018. *Ladang Bahasa: Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing Tingkat Menengah Awal (B1)*. Bogor: IPB Press.
- Doghonadze, Natela, and Şaban ÇEPIK. 2011. "Impact of Target Language Culture in the Process of Learning a Foreign Language." *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 20 (3): 381-406.

- Graham-Marr, Alastair. 2015. "Enhancing Student Schematic Knowledge of Culture through Literature Circles in a Foreign Language Classroom." *Journal of Language and Cultural Education* 3 (1): 85–92.  
<https://doi.org/10.1515/jolace-2015-0008>
- Klimova, Blanka Frydrychova. 2014. "Detecting the Development of Language Skills in Current English Language Teaching in the Czech Republic." *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 158: 85–92.  
<https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.12.037>
- Kusmiatun, Ari. 2016. "Topik Pilihan Mahasiswa Tiongkok dalam Pembelajaran BIPA Program Transfer Kredit di UNY." *LITERA* 15 (1): 138–46.  
<https://doi.org/10.21831/ltr.v15i1.9773>
- Murtianis, Andayani, and Muhammad Rohmadi. 2019. "Kendala Transfer Budaya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)." *Diglosia - Jurnal Pendidikan, Kebahasaan, dan Kesusastraan Indonesia* 3 (1): 36–45.
- Pourkalthor, Omid, and Nastaran Esfandiari. 2017. "Culture in Language Learning: Background, Issues and Implications." *International Journal of English Language and Translation Studies* 05 (01): 23–32.
- Sari, Nofrika, and Hayatin Nufus. 2016. "The Effect of Using Cooking Academy Game towards Students' Writing Ability." *Al-Ta Lim Journal* 23 (3): 191–200.  
<https://doi.org/10.15548/jt.v23i3.234>
- Setiawan, Asqina Mawadati Nur, Andayani Andayani, and Kundharu Saddhono. 2017. "The Use of Writing Learning Media for Bipa Students To Understand Local Culture." *Komposisi: Jurnal Pendidikan Bahasa, Sastra, Dan Seni* 18 (1): 66.  
<https://doi.org/10.24036/komposisi.v18i1.7730>
- Shumin, Kang. 2003. "Factors to Consider: Developing Adult EFL Student's Speaking Abilities." Hlm. 204–11 dalam *Methodology in Language Teaching: An Anthology of Current Practice*, editor J. R. Richards and Willy A. Renandya. Cambridge: Cambridge University Press.  
<https://doi.org/10.1017/CBO9780511667190.028>
- Sobarna, Cece. 2013. "Pengajaran Bahasa Indonesia di Shanghai: Sebuah Peluang dan Tantangan." *Kumpulan Makalah Kongres Bahasa Indonesia X*. Jakarta: Badan Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Kemdikbud.
- Sudana, Putu Ayu Putu, I. Dewa Gede Budi Utama, and I. Made Suta Paramarta. 2017. "Pengembangan Media Audio Visual untuk Pembelajaran BIPA (Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing) Tingkat Dasar." Hlm. 375–83 dalam *Seminar Nasional Riset Inovatif (SENARI) ke-5*, editor K. S. Mahedy, A. A. J. Permana, I. G. P. Sindu, dan I. M. Putrama. Singaraja, Bali: Undiksha Press.
- Suher, R., and Panji Hermoyo. 2017. "Pengembangan Materi Ajar BIPA Melalui Budaya Lokal Jawa Timur." *Elementary School Education Journal* 1 (1): 48–56.
- Tiawati, Refa Lina. 2019. "Implementation of Indonesian Language Teaching Material by BIPA Student in STKIP PGRI Sumatera Barat." Hlm. 56–59 dalam *Advances in Social Science, Education and Humanities Research (ASSEHR): 6Th International Conference on Educational*

*Research and Innovation (ICERI 2018)*. Vol. 330. Yogyakarta: Atlantis Press.  
<https://doi.org/10.2991/iceri-18.2019.12>

Ulumuddin, Arisul, dan Agus Wismanto. 2014. "Bahan Ajar Bahasa Indonesia Ranah Sosial Budaya bagi Penutur Asing

(BIPA)." *Jurnal Sasindo* 2 (1): 1-14.

Warner, Chantelle, and Kristen Michelson. 2018. "Living Literacies: L2 Learning, Textuality, and Social Life Introduction to the Special Issue." *L2 Journal* 10 (2): 2-15.  
<https://doi.org/10.5070/L210238971>