



Gudeg Yogya sebagai Materi Belajar BIPA A2 untuk Teks Deskripsi dan Teks Prosedur

Atik Widyaningrum^{a,1}, Rifna Dwi Stefani^{b,2}, Oktafia Prastiwi^{c,3}

^{a, b, c} Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Ahmad Dahlan

¹atik1915003106@webmail.uad.ac.id; ²rifna1911003076@webmail.uad.ac.id;

³oktafia1911003124@webmail.uad.ac.id

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article history

Received : Agustus 2021
Revised : September 2021
Accepted : September 2021

Keywords

Gudeg
Learning materials
BIPA
Description text
Procedure text

Indonesia has a very diverse wealth, ranging from a wealth of natural resources to socio-cultural riches including a variety of special foods that show the characteristics of a region. One of the Indonesian specialties, especially from the Yogyakarta area which is very popular and has been worldwide, is Gudeg. Many local and foreign tourists are curious about what gudeg is and how to cook gudeg so that it can be delicious and delicious. Therefore, through this typical gudeg food, it can be used as a BIPA learning material for A2 level to learn descriptive text and procedure text. The purpose of this research is to teach descriptive texts and procedural texts to BIPA students at A2 level through the special food of the Yogyakarta region, namely gudeg, as well as to introduce Indonesian specialties to become more global. This study uses a qualitative approach with a descriptive method. The data analysis technique used is through literature study. The results of this study indicate that gudeg Yogya can be used as a learning material for BIPA level A2 to study description texts and procedure texts.

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



1. Pendahuluan

Undang-Undang Negara Kesatuan Republik Indonesia tahun 1945 pasal 36 menyatakan bahwa bahasa Indonesia merupakan bahasa negara Indonesia yang dinyatakan sebagai bahasa resmi negara. Bahasa Indonesia memiliki fungsi sebagai sarana komunikasi antardaerah dan antarbudaya daerah yang ada di Indonesia. Namun, bahasa Indonesia tidak hanya dipelajari oleh masyarakat Indonesia saja, tetapi juga dipelajari oleh mahasiswa asing atau disebut dengan Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) (1).

Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) adalah sebuah program pembelajaran bahasa Indonesia yang dikhususkan untuk warga negara asing, karena bahasa pertamanya bukan bahasa Indonesia atau bahasa daerah. Salah satu upaya dalam rangka mendukung program pemerintah untuk meningkatkan fungsi bahasa Indonesia menjadi bahasa Internasional yaitu melalui pengajaran BIPA. Tujuan utama pembelajaran BIPA adalah untuk memperkenalkan bahasa dan budaya Indonesia ke dunia Internasional dalam rangka meningkatkan penilaian positif Indonesia di luar negeri dan meningkatkan mutu pengajaran BIPA (2).

Hakikat mempelajari dan mengkaji bahasa adalah mempelajari sekaligus mengkaji budaya. Bahasa merupakan sumber budaya, sedangkan berbahasa merupakan sebuah praktik budaya (3). Budaya lokal merupakan cerminan identitas suatu bangsa. Oleh karena itu, sebagai identitas, budaya diharapkan menjadi hal utama yang harus diperkenalkan ketika seseorang ingin belajar tentang bangsa Indonesia, termasuk belajar bahasa Indonesia (4). Ketika seorang guru

mengajarkan budaya yang ada di Indonesia, maka secara otomatis pemelajar BIPA belajar tentang bahasa. Salah satu langkah yang dapat diberlakukan terhadap orang asing yang akan tinggal sementara atau bahkan menetap di Indonesia dalam waktu relatif lama yakni melalui Pembelajaran BIPA berbasis budaya (5).

Kebudayaan Indonesia sangatlah beragam mulai dari bahasa daerah, pakaian adat, kesenian tradisional daerah, hingga kuliner khas daerah. Budaya yang beragam dalam bidang kuliner di Indonesia menjadi daya tarik bagi mancanegara. Tak heran banyak pemelajar asing yang tertarik untuk mempelajari bahasa sekaligus budaya Indonesia. Namun, dalam mengajarkan bahasa Indonesia terkadang seorang guru lupa mengintegrasikannya dengan budaya yang ada di Indonesia, terlebih budaya lokal daerahnya. Akibatnya, pemelajar BIPA terjebak pada struktural bahasanya saja dan dalam implementasinya masih jauh dari harapan pengajar BIPA. Sobarna (2013) menyatakan, bahwa materi ajar bahasa Indonesia bagi penutur asing tidak hanya mencakup aspek kebahasaan saja, tetapi juga mencakup aspek nonkebahasaan. Materi nonkebahasaan memuat aspek sosial budaya. Hal tersebut bertujuan supaya pemelajar BIPA menjadi bagian sosial budaya dari bahasa yang dipelajarinya, yakni bahasa Indonesia (6).

Pemahaman terhadap karakteristik pemelajar asing sangat diperlukan oleh seorang pengajar BIPA, terutama dalam memilih dan mengembangkan materi belajar Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing. Peran budaya terutama budaya lokal dalam pengajaran sangat esensial sebab budaya Indonesia begitu beragam. Melalui pengajaran BIPA, harapannya pemelajar dapat mengetahui ciri khas masing-masing daerah, sehingga pemelajar BIPA memiliki ketertarikan dan dapat belajar bahasa Indonesia dengan mudah, begitu pula dengan bahasa daerahnya (7).

Salah satu kebudayaan di Indonesia yang menarik untuk pembelajaran bahasa adalah budaya di bidang kuliner. Budaya dalam bidang kuliner di Indonesia yaitu gudeg Jogja cocok dijadikan sebagai materi pembelajaran bagi pemelajar BIPA untuk teks deskripsi dan teks prosedur. Alasannya karena gudeg merupakan salah satu makanan khas Jogja yang telah mendunia dan penggemarnya pun banyak, mulai dari masyarakat Indonesia sendiri maupun wisatawan mancanegara (8). Hal ini merupakan bentuk usaha mengaplikasikan pembelajaran berbasis budaya dalam bidang kuliner dengan materi pembelajaran BIPA. Namun, masih banyak pengajar BIPA yang belum mengetahui tentang strategi dan metode penyajian materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui budaya di bidang kuliner yaitu gudeg Jogja.

Teks deskripsi merupakan sebuah teks yang memiliki fungsi sosial dan memberikan gambaran kepada pembaca mengenai bentuk, ukuran, warna, dan unsur-unsur lain dari sebuah objek secara rinci. Teks deskripsi berusaha membuat pembaca seolah-olah dapat melihat, mengalami, dan merasakan sesuatu yang sedang dideskripsikan (9). Sedangkan teks prosedur adalah teks yang berisi petunjuk melakukan sesuatu yang menyajikan urutan atau langkah-langkah secara urut dan sesuai, sehingga dapat memudahkan suatu pekerjaan. Teks prosedur bertujuan untuk menjelaskan bagaimana suatu pekerjaan dapat dilakukan secara benar dan sesuai dengan arahan-arahan, resep, petunjuk manual, serta runtut (10). Dalam mengajarkan teks deskripsi dan teks prosedur kepada pemelajar BIPA, maka diperlukan sebuah bahan ajar yang tepat dan sesuai supaya tujuan pembelajaran dapat tercapai secara efektif.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada para pengajar BIPA mengenai penyajian materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur kepada pemelajar BIPA tingkat A2. Melalui budaya kuliner di Indonesia, gudeg Jogja dapat dikenalkan ke mancanegara. Harapannya pengajar BIPA dapat mengimplementasikan strategi dan metode yang efektif dan efisien serta mampu mengembangkannya, supaya tujuan pembelajaran yang diharapkan dapat tercapai (11).

2. Metodologi

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian deskriptif dan teknik pengumpulan data melalui tahap studi pustaka (12). Dalam penelitian ini, peneliti hendak

mengkaji secara mendalam materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui gudeg Yogya bagi pemelajar BIPA tingkat A2 (12). Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu pengumpulan data dilakukan dengan membaca sumber-sumber referensi dan mencatat hal-hal penting yang sesuai dengan penelitian yang dilakukan, serta membandingkan dan menghubungkan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya.

Pendekatan kualitatif sangat sesuai digunakan dalam penelitian materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui gudeg Yogya bagi pemelajar BIPA tingkat A2. Dalam penelitian ini, peneliti memperhatikan kejadian yang ada pada kehidupan nyata, kemudian menghubungkannya dengan teori yang ada. Hal tersebut dimaksudkan supaya tujuan penelitian dapat tercapai, yaitu untuk menyediakan materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui gudeg Yogya bagi pemelajar BIPA tingkat A2.

Oleh karena itu, penggunaan metode penelitian deskriptif ini bertujuan untuk mengumpulkan suatu kenyataan yang ada, supaya dapat dipahami secara mendalam, dan berusaha untuk menemukan data sesuai tujuan penelitian yang diharapkan. Temuan data yang dimaksud di sini adalah cara penyajian materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui gudeg Yogya bagi pemelajar BIPA tingkat A2.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Manfaat Penyajian Materi Belajar Teks Deskripsi dan Teks Prosedur Melalui Gudeg Yogya bagi Pemelajar BIPA Tingkat A2

Teks deskripsi bertujuan untuk menyajikan sebuah topik kepada pembaca agar memahami apa yang dijelaskan atau digambarkan pada teks yang disediakan secara jelas dan terperinci. Sedangkan teks prosedur bertujuan untuk menyajikan sebuah langkah-langkah pembuatan suatu produk kepada pembaca agar mengetahui dan memahami cara pembuatan produk tertentu. Teks deskripsi dan teks prosedur yang disajikan kepada pemelajar BIPA tingkat A2 sebaiknya memuat unsur kebudayaan Indonesia, sehingga selain mampu memberikan pengetahuan serta pemahaman mengenai materi teks deskripsi dan teks prosedur, sekaligus sebagai upaya untuk memperkenalkan kebudayaan Indonesia kepada orang-orang asing, agar kebudayaan yang ada dapat dikenal hingga ke mancanegara. Budaya-budaya yang ada di Indonesia banyak mengandung norma-norma kehidupan yang dapat dijadikan permisalan dalam kehidupan sehari-hari oleh pemelajar BIPA, karena belajar bahasa Indonesia berarti juga belajar budaya yang ada di Indonesia (13).

Salah satu aspek kebudayaan Indonesia yang dinilai sangat efektif untuk mengajarkan teks deskripsi dan teks prosedur kepada pemelajar BIPA adalah dalam bidang kuliner. Seperti yang telah kita ketahui bahwa Indonesia memiliki beragam suku, ras, dan budaya. Adanya keberagaman itu memunculkan kebudayaan yang beragam pula. Tiap-tiap daerah yang ada di Indonesia memiliki adat dan kebiasaan yang berbeda-beda, termasuk dalam bidang kuliner. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki makanan khas daerahnya yang merupakan ciri khas daerah tersebut. Salah satu kuliner khas Yogyakarta yang sangat populer adalah gudeg. Gudeg adalah makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki rasa unik dan digemari oleh masyarakat lokal dan luar, sehingga dikenal hingga ke mancanegara. Kebudayaan yang ada inilah seorang pengajar BIPA diharapkan mampu menyajikan materi pembelajaran BIPA berupa teks deskripsi dan teks prosedur dengan memanfaatkan kuliner gudeg Yogya. Selain untuk mengajarkan materi kebahasaan terkait teks deskripsi dan teks prosedur, sekaligus sebagai upaya untuk mengenalkan kebudayaan dalam hal ini makanan khas Indonesia kepada pemelajar asing.

Pencantuman materi pembelajaran teks deskripsi dan teks prosedur dengan memanfaatkan objek gudeg Yogya sangat bermanfaat, terutama bagi pemelajar asing. Harapannya supaya pemelajar BIPA lebih mengetahui dan memahami tentang definisi, bentuk, ciri-ciri, rasa, manfaat, alat dan bahan, langkah-langkah pembuatan, serta informasi-informasi penting lainnya seputar gudeg Yogya. Materi-materi tersebut dikemas sedemikian rupa sehingga dapat menarik

minat pemelajar BIPA untuk lebih memperdalam pengetahuannya mengenai budaya di Indonesia, khususnya dalam hal ini makanan khas Yogyakarta yaitu gudeg. Selain sebagai bahan belajar, juga sekaligus sebagai sarana mempromosikan gudeg Yogya kepada orang-orang asing supaya makanan ini semakin mendunia.

Teks deskripsi memiliki tiga struktur pembangun teks, antara lain: (1) identifikasi, yaitu penjelasan mengenai penentuan identitas seseorang, benda, atau objek lainnya (2) klasifikasi, yaitu unsur pembangun teks yang di dasarkan pada kelompok menurut suatu kaidah atau standar yang telah ditetapkan sebelumnya (3) deskripsi, yaitu gambaran atau penjelasan mengenai suatu objek atau topik yang dibahas dalam teks tersebut (13). Sedangkan struktur pembangun teks prosedur, antara lain: (1) pengantar, yaitu pernyataan yang memberikan penjelasan mengenai tujuan akhir, (2) alat dan bahan, yaitu sesuatu yang harus disediakan untuk melakukan suatu pekerjaan, dan (3) langkah-langkah, yaitu urutan pelaksanaan suatu pekerjaan secara runtut dan tepat (10).

Berdasarkan struktur teks deskripsi dan teks prosedur yang ada, pemelajar BIPA akan mendapatkan pengetahuan dan pemahaman secara jelas dan rinci mengenai gudeg Yogya serta langkah-langkah pembuatan gudeg Yogya sebagai kuliner khas Daerah Istimewa Yogyakarta. Hal tersebut digambarkan secara detail melalui teks deskripsi yaitu identifikasi, klasifikasi, dan deskripsi bagian yang akan menjelaskan secara rinci tiap bagian dari topik yang dibahas dengan jelas. Adanya penggambaran objek melalui teks deskripsi ini, maka pemelajar BIPA seolah-olah dapat melihat dan merasakan objek yang dideskripsikan tersebut (13). Selain itu, pemelajar BIPA juga dapat mengetahui, memahami, bahkan mempraktikkan secara langsung cara memasak gudeg Yogya sebagai materi pembelajaran BIPA tingkat A2 pada teks prosedur.

3.2 Bentuk Teks Deskripsi dan Teks Prosedur tentang Gudeg Yogya sebagai Materi Belajar BIPA Tingkat A2

Berikut adalah salah satu contoh teks deskripsi yang dapat digunakan sebagai bahan bacaan pemelajar BIPA tingkat A2.

Gudeg, Makanan Tradisional yang Melegenda

Oleh Valencia, 28 September 2016



Gambar 1. Gudeg Khas Yogyakarta

Sumber foto: <https://tribunnewsz.github.io>

Gudeg berasal dari Yogyakarta dan Jawa Tengah, Indonesia yang merupakan masakan tradisional Jawa. Masyarakat luas mengenal masakan gudeg berasal dari Yogyakarta, tak heran kota ini dinamakan Kota Gudeg. Pada saat itu, sejarah kerajaan Mataram Islam dibangun di Yogyakarta bersamaan dengan munculnya masakan gudeg ini sekitar tahun 1500-an. Namun, bukan berarti gudeg berasal dari kerajaan, melainkan gudeg berasal dari masyarakat tersebut. Proses dalam pembuatan gudeg membutuhkan waktu yang sangat lama sehingga pada abad 19 gudeg jarang dijual-belikan. Kepopuleran masakan gudeg dimulai saat Presiden Soekarno

membangun Universitas Gajah Mada (UGM), pada tahun 1940-an hingga sekarang, masakan gudeg sudah banyak diperdagangkan di berbagai wilayah.

Gudeg dibuat dari bahan dasar nangka muda mentah atau dalam bahasa Jawa disebut gori. Kemudian nangka muda direbus selama beberapa jam ditambah dengan gula aren dan santan serta rempah-rempah tambahan seperti bawang merah dan putih, kemiri, biji ketumbar, lengkuas, daun salam, tidak lupa untuk warna coklat kemerahan menggunakan daun jati. Macam-macam campuran bumbu yang ditambahkan, akan terasa manis di lidah. Tak hanya itu, gudeg mempunyai rasa yang sesuai dengan masyarakat Jawa karena rasanya yang khas dan enak. Gudeg sering digambarkan oleh masyarakat Jawa sebagai “nangka hijau rebus yang manis”. Penyajian masakan gudeg terlihat apa adanya. Masyarakat Jawa menganggap masakan Gudeg sebagai makanan vegetarian sebab terbuat dari buah nangka mentah dicampur dengan santan. Penyajian masakan Gudeg pada umumnya disajikan dengan tambahan ayam atau telur. Gudeg bisa dinikmati dengan nasi kukus putih, dengan tambahan ayam (ayam goreng atau opor ayam). Gudeg juga disajikan dengan telur pindang, opor telur atau telur sekadar rebus, tahu, tempe, dan sambel goreng krecek sup yang terbuat dari kulit sapi renyah.

Penyajian masakan gudeg tergantung dengan daerah khas masing-masing. Ada jenis gudeg basah dan kering, ada juga gudeg khas Yogyakarta, khas Solo dan khas Jawa Timur. Gudeg yang kering dimasak dengan sedikit santan sehingga masakannya hanya sedikit saus sedangkan gudeg yang basah dimasak dengan banyak santan. Gudeg terkenal yang berasal dari Yogyakarta, biasanya lebih manis dan kering serta warnanya yang kemerahan karena dimasak dengan daun jati sebagai pewarna. Namun berbeda dengan gudeg Solo dari kota Surakarta, gudeg Solo memiliki tekstur yang basah dan pekat, ditambah santan, serta memiliki warna keputihan karena tidak menambahkan daun jati. Dilihat dari warnanya, gudeg khas dari Yogyakarta dikenal dengan “gudeg merah”, sementara gudeg khas dari Solo dikenal dengan “gudeg putih”. Berbeda dengan gudeg khas dari Jawa Timur, gudeg ini dimasak dengan cabai sehingga rasa lebih pedas dan lebih panas dibandingkan dengan masakan gudeg khas dari Yogyakarta yang manis.

Sumber: <https://njojga.co.id/wisata-kuliner/gudeg-makanan-tradisional-yang-melegenda/>

Teks di atas digolongkan ke dalam teks deskripsi, karena penyusunannya sesuai dengan struktur yang membangun teks deskripsi, yaitu identifikasi, klasifikasi, dan deskripsi yang menjelaskan secara rinci tiap bagian dari topik yang dibahas dengan jelas. Melalui teks tersebut pemelajar BIPA mampu memahami teks deskripsi mengenai gudeg Yogya sebagai makanan tradisional yang melegenda.

Berikut adalah salah satu contoh teks prosedur yang dapat digunakan sebagai bahan belajar dan praktik cara pembuatan gudeg Yogya untuk pemelajar BIPA tingkat A2.

Cara Membuat Gudeg Khas Jogjakarta Enak Sedap

4 Maret 2021



Gambar 2. Bahan Pembuatan Gudeg Yogya
Sumber foto: <https://3.bp.blogspot.com>

Bahan utama:

- 1 kg nangka muda
- 10 lembar daun salam
- 4 cm lengkuas (dipotong memanjang)
- 200 g gula Jawa (disisir)
- 10 butir telur rebus (dikupas kulitnya)
- 1000 ml air kelapa
- 2000 ml santan kelapa
- 10 siung bawang putih
- 15 siung bawang merah
- 2 sendok teh ketumbar
- 10 buah kemiri (disangrai)
- Garam halus secukupnya
- 1,5 sendok teh merica bubuk

Bahan tambahan:

- Nasi putih
- Krecek
- Tahu
- Opor ayam
- Sambal

Cara membuat Gudeg Yogya:

1. Siapkan buah nangka muda. Potong dan ambil dagingnya, lalu cuci nangka hingga bersih.
2. Setelah bersih, rebus nangka yang sudah dipotong kira-kira 3-5 menit, kemudian tiriskan.
3. Siapkan bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, garam halus, dan merica bubuk, lalu tumbuk hingga halus. Kemudian sisihkan diwadah yang berbeda.

4. Siapkan panci, lalu masukkan daun salam ke dalamnya sebagai alas. Setelah itu, masukkan nangka, gula jawa, lengkuas, dan telur rebus.
5. Ambil bumbu yang sudah ditumbuk halus, lalu beri air kelapa kira-kira 500 ml.
6. Aduk sampai tercampur rata. Setelah itu, masukkan ke dalam panci.
7. Tuangkan sisa air kelapa tadi ke dalam panci hingga nangka dan telur rebus terendam air kelapa.
8. Nyalakan kompor dan gunakan api sedang.
9. Masak bahan-bahan tersebut selama dua jam dalam keadaan tertutup. Tidak perlu membukakan tutup panci selama proses memasak.
10. Apabila air kelapa sudah meresap dan berkurang, ambil telur rebus dari panci dan sisihkan di wadah yang berbeda.
11. Tambahkan santan kental ke dalam panci secukupnya, lalu aduk gudeg hingga teksturnya berubah atau nangka di dalamnya hancur.
12. Masukkan kembali telur rebus yang telah diambil tadi ke dalam panci. Biarkan telur rebus berada dalam posisi tertutup nangka.
13. Kemudian lanjut memasak selama 3-4 jam lagi. Kali ini gunakan api kecil dan aduk gudeg sesekali.
14. Tunggu hingga gudeg matang, kuahnya akan meresap ke dalam nangka dan nangka berwarna coklat kemerah-merahan.
15. Beri tambahan kuah opor yang kental di atas gudeg.
16. Sajikan gudeg dengan nasi putih, krecek, tahu, opor ayam, dan sambal.

Sumber: <https://www.resepnasional.com/cara-membuat-gudeg-khas-jogjakarta-enak-sedap/>

Itulah tadi bahan-bahan yang dibutuhkan dan cara membuat gudeg Yogya. Proses pembuatan gudeg memang memerlukan waktu yang cukup lama. Namun, hasil jerih payah kita akan terbayar dengan menikmati hidangan yang lezat ini.

Teks di atas digolongkan ke dalam teks prosedur karena penyusunannya sesuai dengan struktur pembangun teks prosedur yang telah disebutkan pada pembahasan sebelumnya. Melalui teks tersebut pemelajar BIPA mampu mengetahui, memahami, dan mempraktikkan cara membuat gudeg Yogya yang merupakan makanan khas tradisional daerah Yogyakarta. Pengajar BIPA akan menjelaskan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan dan langkah-langkahnya untuk membuat gudeg Yogya.

3.3 Strategi Penyajian Teks Deskripsi dan Teks Prosedur dalam Materi Pembelajaran BIPA Tingkat A2

Pembelajaran bahasa Indonesia secara umum mempelajari empat materi kebahasaan, yaitu menulis (*writing*), membaca (*reading*), berbicara (*speaking*), dan menyimak (*listening*). Dengan demikian, materi pembelajaran BIPA harus mencakup keempat jenis kemampuan berbahasa tersebut (13).

Strategi yang tepat digunakan dalam pembelajaran teks deskripsi, yaitu pengajar BIPA menjelaskan segala sesuatu yang berkaitan dengan tujuan pembelajaran agar pemelajar BIPA memahami maksud yang terkandung dalam bacaan. Pertama, pengajar BIPA membacakan salah satu teks deskripsi yang diambilkan dari bahan materi belajar teks deskripsi. Bahan yang dimaksud adalah teks deskripsi tentang gudeg Yogya. Kedua, pengajar BIPA membacakan teks deskripsi tentang gudeg Yogya kepada pemelajar BIPA. Ketiga, pemelajar BIPA diminta untuk menyimak dengan saksama dan menulis berbagai kosakata yang dianggap sebagai kata-kata sulit atau kata-kata asing. Keempat, mendiskusikan bersama kata-kata sulit atau kata-kata asing yang didapat oleh masing-masing pemelajar BIPA. Harapannya melalui strategi pembelajaran tersebut, pemelajar BIPA merasa nyaman dalam belajar dan semakin semangat dalam menggali materi yang dibutuhkan (13).

Strategi pembelajaran dalam pengajaran teks prosedur dapat dilakukan melalui beberapa tahap. Pertama, pengajar BIPA membacakan terlebih dahulu bahan atau materi teks prosedur

pembuatan gudeg Yogyakarta. Kedua, sebelum membacakan teks prosedurnya pengajar BIPA meminta pemelajar BIPA agar menyimak sambil menuliskan berbagai kosakata yang dianggap sebagai kata-kata sulit atau kata-kata asing yang belum mereka tahu untuk didiskusikan bersama-sama. Ketiga, pengajar BIPA membacakan teks prosedur dengan jelas dan hati-hati sedangkan pemelajar BIPA mendengarkan secara saksama sambil mencatat kosakata sulit atau kata-kata asing yang mereka temui. Keempat, sesi diskusi dan tanya jawab terkait teks prosedur yang telah dibacakan oleh pengajar BIPA. Kelima, setelah pemelajar BIPA benar-benar paham tentang bahan-bahan yang dibutuhkan dan cara pembuatan gudeg Yogyakarta, maka pemelajar BIPA dapat mempraktikkan prosedur membuat gudeg Yogyakarta yang akan didampingi oleh pengajar BIPA. Harapannya melalui strategi pembelajaran tersebut, pemelajar BIPA merasa senang dan nyaman dalam belajar serta semakin semangat dalam menggali materi yang dibutuhkan.

4. Simpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: *Pertama*, penyajian materi belajar teks deskripsi dan teks prosedur melalui gudeg Yogyakarta sangat bermanfaat bagi pemelajar BIPA tingkat A2. Alasannya, pemelajar BIPA mendapatkan pengetahuan dan pemahaman secara jelas serta terperinci mengenai teks deskripsi dan teks prosedur. Penggambaran objek melalui teks deskripsi, maka pemelajar BIPA seolah-olah dapat melihat dan merasakan objek yang dideskripsikan dalam hal ini adalah gudeg Yogyakarta. Selain itu, pemelajar BIPA juga dapat mengetahui, memahami, dan mempraktikkan secara langsung cara memasak gudeg Yogyakarta. *Kedua*, bentuk teks deskripsi dan teks prosedur tentang gudeg Yogyakarta efektif dijadikan sebagai materi belajar BIPA tingkat A2 oleh pengajar BIPA. *Ketiga*, strategi dan metode dalam penyajian teks deskripsi dan teks prosedur materi pembelajaran BIPA tingkat A2 sangat penting untuk dipelajari dan dipahami oleh pengajar BIPA. Harapannya dengan memahami strategi dan metode penyajian teks deskripsi dan teks prosedur tentang gudeg Yogyakarta, maka tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan dapat tercapai secara efektif dan efisien.

Persantunan

Pertama, penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah Swt. yang telah memberikan nikmat kesehatan, sehingga kami dapat menyelesaikan makalah ini tepat waktu. *Kedua*, terima kasih untuk kedua orang tua yang telah memberikan doa, kasih sayang, semangat, serta dukungan materi. *Ketiga*, tak lupa rasa terima kasih ini juga kami sampaikan kepada Bapak Sudaryanto, M.Pd. selaku dosen pengampu mata kuliah Pengembangan Perangkat Pembelajaran BIPA, yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menulis makalah ini, serta semua pihak yang terlibat dalam penyusunan makalah ini.

REFERENSI

1. Sumardi A, Fera Y, Devi WS, Bahasa P, Pendidikan FI. Teks Prosedur Mahasiswa Bipa Tingkat Dasar a2. 1945;1057-64.
2. Muzaki H. Pengembangan Bahan Ajar BIPA Tingkat 3 Berbasis Budaya Lokal Malang. J Ilm Semant. 2021;2(02):1-9.
3. Suyitno I. Aspek Budaya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA). Bhs dan Sastra Indones dalam Konteks Glob. 2017;0812178003:55-70.
4. Arwansyah YB, Suwandi S, Widodo ST. Revitalisasi Peran Budaya Lokal dalam Materi Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA). Prosiding [Internet]. 2016;(1):915-20. Available from: <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/ELIC/article/view/1318>
5. Junaidi F, Andhira R, Mustopa E. Implementasi Pembelajaran Bipa Berbasis Budaya Sebagai Strategi Menghadapi Mea. 1st Educ Lang Int Conf. 2017;317-24.
6. Defina N. Kuliner Indonesia Dalam Pembelajaran Bipa Sebagai Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Berbahasa Berdasarkan Persepsi Pemelajar. Widyaparwa.

- 2020;48(2):173-85.
7. Hanindya RA. Urgensi Peran Kebudayaan Lokal Dalam Pengajaran Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing (Bipa) Untuk Mahasiswa Asing. *Proceeding first Natl Semin PBI (English Lang Educ.* 2019;168-72.
 8. Steffanie L, Wijaya M, Marta RF. *CITRA KOTA YOGYAKARTA.* 2021;26-35.
 9. Imawati E. 53 | e - J u r n a l L I T E R A S I Volume 1 | Nomor 1 | April 2017. *E-Jurnal Literasi.* 2017;1(April):53-63.
 10. Wijayanti W, Zulaeha I. Pengembangan Bahan Ajar Interaktif Kompetensi Memproduksi Teks Prosedur Kompleks yang Bermuatan Kesantunan Bagi Peserta Didik Kelas X Sma/Ma. *Seloka - J Pendidik Bhs dan Sastra Indones.* 2015;4(2):94-101.
 11. Nur MAR. Bipa Sebagai Strategi Kebudayaan Dan Implementasinya Dalam Metode Pembelajaran. *J Chem Inf Model.* 2019;53(9):1689-99.
 12. Bhalla Prem. *Tatacara Ritual dan Tradisi Hindu.* (Surabaya: Paramita, 2010). Paramita. 2017;3(1):78-95.
 13. اسينا, No Title *طب در قانون*. 1386. 283 p.
 14. Obesity [Internet]. Valencia. 2016. Available from: <https://njogja.co.id/wisata-kuliner/gudeg-makanan-tradisional-yang-melegenda/>
 15. Obesity [Internet]. 2021. Available from: <https://www.resepnasional.com/cara-membuat-gudeg-khas-jogjakarta-enak-sedap/>