

PELATIHAN BIPA BAGI MAHASISWA ASING DALAM MEMBACA TEKS PROSEDUR BERTEMA KULINER PEKALONGAN

Inayatul Ulya

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pekalongan

E-mail: inayatul.fkipunikal@gmail.com

Article Info	Abstract
<p>ARTICLE HISTORY</p> <p>Received: 31/12/2024</p> <p>Reviewed: 07/01/2025</p> <p>Revised: 08/01/2025</p> <p>Accepted: 10/01/2025</p> <p>DOI: 10.54840/widharma.v4i01.331</p>	<p><i>Cultured-based BIPA training with a Pekalongan culinary theme aimed to introduce and preserve local culture while teaching foreign students (Nigerian, Thai, and Cambodian) how to read Indonesian procedure text that focused on Pekalongan culinary. This activity combines learning Indonesian language and culture through culinary delights, as an interesting means to understand the social aspects of Indonesian society. This community service used a blended learning method, combining offline and online learning to improve foreign students' understanding in reading procedure text and identifying information related to Pekalongan culinary delights. Activities begin with preparation of materials and equipment, followed by implementation through online sessions and offline cultural visits. In online sessions, students learn the basics of Indonesian, vocabulary and sentence structures used in procedure text, as well the process of making typical Pekalongan culinary delights such as Tauto. Offline activities include visits to Pekalongan cultural places, such as the Unikal Batik Gallery, Batik Museum, Limun Oriental, Garang Asem Masduki, and Po an Thien Temple. This activity lasted for one month and ended with evaluation and feedback from presenters. The results of this training show that the blended learning approach is effective in facilitating foreign students' understanding of procedure text and introducing Pekalongan culinary and culture as a whole.</i></p> <p><i>Keywords: BIPA, procedure text, Pekalongan culinary</i></p>

PENDAHULUAN

Pekalongan, sebuah kota yang kaya akan warisan budaya di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia, memiliki potensi besar dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan BIPA berbasis budaya. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan dan melestarikan budaya lokal sekaligus mengajarkan membaca teks prosedur Bahasa Indonesia dengan tema 'Kuliner Kota Pekalongan' kepada mahasiswa asing (Nigeria, Thailand, dan Kamboja).

Seiring dengan semakin berkembangnya minat terhadap pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA), berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengeksplorasi cara-cara yang efektif dalam memperkenalkan bahasa dan budaya Indonesia kepada mahasiswa asing. Salah satu konteks yang semakin banyak dibahas adalah integrasi kuliner dalam pembelajaran

BIPA, yang tidak hanya memperkenalkan bahasa, tetapi juga memberikan pemahaman tentang budaya lokal melalui makanan. Penelitian-penelitian ini menyoroti bagaimana budaya kuliner Indonesia, dengan keragaman yang kaya, dapat menjadi sarana yang menarik dan menyenangkan untuk belajar bahasa, serta memperkenalkan mahasiswa asing pada aspek-aspek penting dari kehidupan sosial masyarakat Indonesia. Selain itu, internasionalisasi kuliner Bahasa Indonesia semakin dikenal di tingkat global, berperan sebagai jembatan untuk memperkenalkan bahasa dan budaya lokal.

Dengan memadukan aspek bahasa dan kuliner, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melatih mahasiswa asing membaca teks prosedur dengan tema 'Kuliner Kota Pekalongan' dengan ucapan dan intonasi yang tepat dan melatih mahasiswa asing mengidentifikasi informasi yang disajikan pada teks prosedur dengan tema 'Kuliner Kota Pekalongan'.

Manfaat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut. 1) Mahasiswa asing dapat membaca teks prosedur dengan tema kuliner Kota Pekalongan dengan ucapan dan intonasi yang tepat. 2) Mahasiswa asing dapat mengidentifikasi informasi yang disajikan pada teks prosedur dengan tema kuliner Kota Pekalongan.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian-penelitian yang ada mengenai pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) dengan konteks kuliner menunjukkan adanya kesamaan dalam memanfaatkan aspek budaya, khususnya kuliner, sebagai bagian dari materi ajar untuk meningkatkan pemahaman bahasa dan budaya lokal. Penelitian Suher & Hermoyo (2017) mengembangkan materi ajar BIPA yang mengenalkan budaya dan kuliner khas Jawa Timur kepada mahasiswa asing, dengan tujuan memperkenalkan bahasa dan budaya Indonesia secara lebih mendalam. Hali et al. (2023) juga menekankan pentingnya praktik kuliner sebagai bagian dari pembelajaran bahasa yang dapat meningkatkan keterampilan berbahasa pembelajar melalui pengalaman langsung dalam mencicipi dan mendeskripsikan makanan Indonesia. Sementara itu, Dewi (2023) menyoroti pentingnya integrasi budaya dalam pengajaran BIPA, termasuk kuliner, untuk meningkatkan motivasi dan keterampilan komunikasi pembelajar. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Dananto et al. (2023), yang menggunakan kuliner 'Pecel Madiun' sebagai materi ajar untuk mahasiswa asing, dan Dananto et al. (2023) Purba et al., (2024), yang membahas pentingnya BIPA dalam internasionalisasi bahasa Indonesia.

Meskipun memiliki kesamaan dalam penggunaan kuliner sebagai konteks budaya dalam pengajaran BIPA, terdapat perbedaan dalam fokus dan metodologi yang digunakan. Penelitian Suher & Hermoyo, (2017) lebih menekankan pada pengembangan materi ajar berbasis kuliner daerah tertentu di Jawa Timur dan pentingnya pengenalan budaya lokal bagi mahasiswa asing yang belajar di Indonesia. Hali et al. (2023) dan Dewi (2023) lebih fokus pada pengalaman praktik kuliner sebagai metode pembelajaran otentik yang meningkatkan keterampilan berbahasa, terutama dalam menulis dan berbicara. Sementara itu, penelitian Dananto et al. (2023) menggunakan kuliner spesifik seperti "'Pecel Madiun' sebagai materi ajar yang dirancang sesuai dengan tingkat kemampuan bahasa mahasiswa asing. Penelitian Purba et al. (2024) memberikan gambaran lebih luas tentang peran BIPA dalam internasionalisasi bahasa Indonesia dan diplomasi kebudayaan, tanpa terlalu terfokus pada konteks kuliner tertentu.

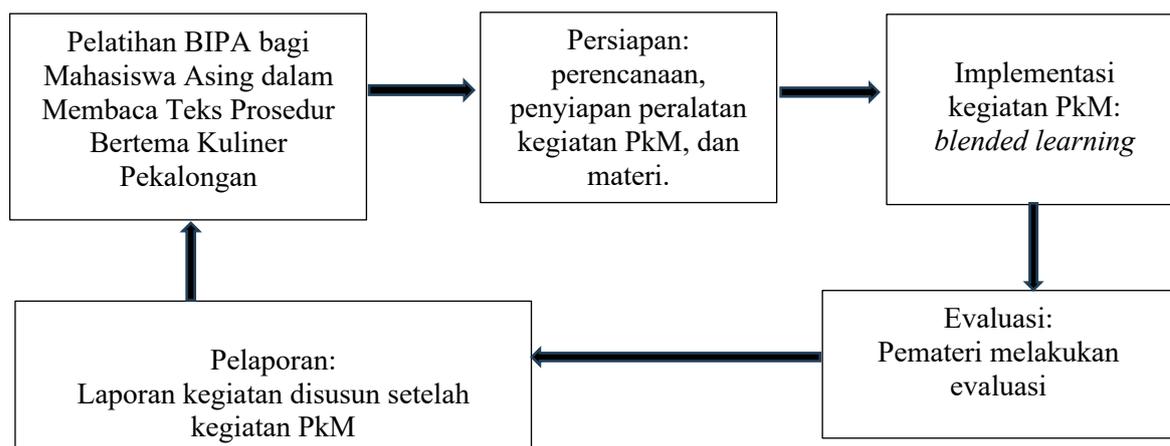
Selain penelitian tersebut, terdapat penelitian lain yang memiliki perbedaan dalam pendekatan dan are spesifik yang dibahas. Misalnya, Parosa et al. (2025) menekankan pada pengembangan bahan ajar yang memanfaatkan kuliner 'Gulai' untuk memperkenalkan budaya Indonesia secara global, sementara Farinda & Khaerunnisa (2023) lebih fokus pada peran media audiovisual dalam memperkenalkan kuliner lokal sebagai materi ajar. Penelitian Sulis et al., (2024) memperkenalkan 'Soto Lamongan' sebagai bahan ajar di tingkat internasional, khususnya di Yale University, dengan fokus pada peningkatan minat pemahaman terhadap bahasa dan budaya Indonesia. Di sisi lain, Hasanah et al. (2019) mengangkat kuliner tradisional Jawa dalam konteks gastronomi sastra, yang mengarah pada pelestarian budaya lokal melalui pembelajaran

BIPA. Situmorang et al. (2024) berfokus pada kuliner khas Mandailing dari Sumatera Utara, dengan penekanan pada kekayaan budaya dan tradisi daerah tersebut.

Relevansi penelitian-penelitian ini dengan pengabdian berjudul ‘Pelatihan BIPA bagi Mahasiswa Asing dalam Membaca Teks Prosedur Bertema Kuliner Pekalongan’ terletak pada pemanfaatan kuliner sebagai konteks untuk memperkenalkan bahasa dan budaya Indonesia. Seperti yang diungkapkan dalam penelitian Suher & Hermoyo (2017) dan Hali et al. (2023), pengenalan kuliner lokal dapat menjadi sarana efektif dalam pembelajaran BIPA, yang relevan dengan pelatihan yang akan mengajarkan mahasiswa asing tentang cara membaca teks prosedur kuliner Pekalongan. Selain itu, integrasi kuliner dalam pembelajaran BIPA juga sejalan dengan penelitian Dewi, (2023) yang menggaris bawahi pentingnya memasukkan unsur budaya dalam pengajaran bahasa. Dengan demikian, pelatihan ini akan menggabungkan elemen-elemen tersebut untuk meningkatkan pemahaman bahasa sekaligus memperkenalkan kekayaan kuliner lokal, yang merupakan bagian penting dari budaya Indonesia.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelatihan BIPA untuk mahasiswa asing dalam membaca teks prosedur bertema kuliner Pekalongan dengan metode *blended learning* (kombinasi antara kegiatan pengabdian kepada masyarakat *offline* dan *online*) merupakan sebuah pendekatan yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa asing dalam memahami dan mengaplikasikan Bahasa Indonesia, khususnya dalam konteks membaca teks prosedur mengenai kuliner Pekalongan.



Bagan 1. Alur Pelaksanaan PkM

Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi persiapan, implementasi kegiatan, evaluasi, dan pelaporan kegiatan yang dijabarkan sebagai berikut.

1. **Persiapan**
Pada tahap persiapan, dilakukan perencanaan, penyusunan materi pelatihan, dan penyiapan peralatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. **Implementasi kegiatan**
Pada tahap ini dilakukan kegiatan dalam bentuk *blended learning*.
3. **Evaluasi**
Setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan, pemateri melakukan evaluasi.
4. **Pelaporan Kegiatan**
Laporan kegiatan disusun oleh pemateri setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung selama satu bulan, dari tanggal 25 November 2023 sampai dengan 17 Desember 2023 yang terdiri dari 8 (delapan) pertemuan dan tiap pertemuan masing-masing 3 jam pembelajaran intensif melalui LMS SPADA UNIKAL (Universitas Pekalongan) dan Zoom. Kegiatan luring dilakukan dalam bentuk kunjungan ke situs Budaya Kota Pekalongan yaitu Galeri Batik UNIKAL, Museum Batik dan Keris, Pabrik Limun Oriental, Rumah Makan Garang Asem Masduki dan Klenteng Po An Thien Pekalongan.

1. Kegiatan PkM Daring

Sesi pembelajaran *online* menggunakan platform digital yang dibagi dalam beberapa tahapan. Tahapan awal yaitu pengantar BIPA, mahasiswa dikenalkan dasar-dasar Bahasa Indonesia, khususnya kosakata dan struktur kalimat yang digunakan dalam teks prosedur. Selanjutnya yaitu pengenalan kuliner Pekalongan, khususnya tauto Pekalongan beserta bahan-bahannya dan proses pembuatannya. Kemudian, dilaksanakan pembelajaran teks prosedur, mahasiswa asing mempelajari teks prosedur mengenai pembuatan kuliner pekalongan, dengan fokus pada langkah-langkah, urutan kegiatan, dan instruksi yang jelas.

Berikutnya yaitu praktik pembelajaran, mahasiswa asing terlibat dalam kegiatan praktik secara langsung (*offline*) maupun dengan simulasi atau video tutorial (*online*) dalam membuat kuliner Pekalongan. Di akhir pelatihan, mahasiswa asing mengerjakan tugas akhir berupa membaca prosedur teks dengan ucapan dan intonasi yang tepat. Pemateri memberikan umpan balik untuk meningkatkan kemampuan mereka.



Gambar 1. Pemateri Memaparkan Materi



Gambar 2. Materi Pelatihan



LANGKAH - LANGKAH

1. Rebus daging di dalam panci.
2. Potong – potong daun bawang.
3. Tumis daun bawang hingga kecoklatan, kemudian masukkan ke dalam rebusan daging.
4. Siapkan bumbu dengan menumbuk bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan merica.
5. Tumis bumbu dan taucu. Tumis hingga harum.
6. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan daging.
7. Iris tomat, masukkan ke dalam rebusan daging.

Gambar 3. Materi Pelatihan



LANGKAH - LANGKAH

8. Tambahkan garam secukupnya.
9. Tambahkan gula jawa untuk menambah rasa manis.
10. Masak hingga daging empuk.
11. Seduh bihun dengan air panas, kemudian tiriskan.
12. Potong daun bawang dan daun seledri, sisihkan.
13. Potong bawang merah, digoreng hingga kecoklatan, sisihkan.
14. Tumbuk cabai rawit untuk sambal, sisihkan.

Gambar 4. Materi Pelatihan

Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui bahwa pemateri menyajikan materi melalui Zoom dalam bentuk gambar dan teks prosedur. Penggunaan gambar dapat membantu peserta pelatihan untuk memahami materi secara visual. Selain itu, teks prosedur yang

dipelajari difokuskan pada tahapan-tahapan pembuatan Soto/Tauto Pekalongan. Melalui kalimat-kalimat yang disajikan pada materi, mahasiswa asing dapat mengidentifikasi informasi secara komprehensif. Selanjutnya pemateri memberikan penugasan kepada peserta yang dikirimkan melalui platform pembelajaran *online* SPADA UNIKAL.

Pada saat kegiatan pengabdian kepada masyarakat *online* melalui *Zoom*, kegiatan dapat berjalan dengan lancar, tidak ada kendala pada jaringan internet. Namun demikian, terdapat sedikit kendala pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yaitu hanya 75% peserta kegiatan yang mengunggah penugasan di SPADA UNIKAL, sedangkan 25% peserta lainnya tidak mengunggah tugas yang diberikan oleh pemateri.

2. Kegiatan PkM Luring

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara luring dilaksanakan pada hari Sabtu, 16 Desember 2023 pada pukul 08.00 s.d. 09.00 WIB di Galeri Batik UNIKAL, Gedung E Lantai 1. Setelah upacara pembukaan, mereka berkeliling Galeri Batik Universitas Pekalongan, mengamati produk batik mahasiswa UNIKAL dan alat pembuatan batik, serta mendapatkan penjelasan mengenai proses pembuatan batik, jenis-jenis batik, dan proses pembuatan batik.

Selain berkunjung ke Galeri Batik UNIKAL, Mahasiswa asing peserta PkM mengunjungi beberapa lokasi di Pekalongan, kegiatan kunjungan ini dilaksanakan pada pukul 09.00 s.d. 15.00. Peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat melakukan kunjungan ke Museum Batik Pekalongan, museum ini berfungsi sebagai pusat informasi dan riset batik, serta melihat koleksi batik klasik dan kontemporer. Peserta juga belajar tentang proses membatik dan Sejarah batik Nusantara. Selanjutnya, mereka mengunjungi Limun Oriental, minuman khas Pekalongan, untuk beristirahat dan menikmati berbagai varian rasa. Setelah itu, peserta makan siang di Garang Asem Masduki, restoran yang menyajikan kuliner khas Pekalongan. Kunjungan terakhir adalah ke Klenteng Po An Thien, yang mencerminkan keharmonisan antar etnis di Pekalongan dan menjadi salah satu bangunan bersejarah di kota tersebut.

Hasil dari kegiatan kunjungan beberapa objek di Kota Pekalongan yaitu peserta pelatihan BIPA mendapatkan informasi dari objek kunjungan, mempelajari budaya kota Pekalongan, dan sejarah objek-objek tersebut. Dari kunjungan ke Limun Oriental Cap Nyonya Silhuet, peserta pengabdian kepada masyarakat mendapatkan informasi bahwa objek ini sudah berdiri sejak tahun 1920 dan menjadi minuman legendaris khas Pekalongan. Minuman ini disajikan menjadi minuman spesial pada saat lebaran. Namun tempat ini juga buka setiap hari, sehingga wisatawan dapat menikmati minuman Limun Oriental dengan berbagai varian rasa. Sedangkan pada kunjungan ke tempat kuliner Garang Asem Masduki, peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat mendapatkan informasi bahwa tempat ini telah berdiri sejak tahun 1959. Selain itu, peserta kegiatan dapat menikmati secara langsung kuliner khas Pekalongan. Selanjutnya, pada objek kunjungan terakhir, Klenteng Po An Thien, melalui kunjungan ini, peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengetahui bahwa masyarakat Pekalongan memiliki toleransi yang tinggi untuk saling menghormati antar etnis. Dilingkungan Klenteng tersebut terdapat perkampungan 'Pecinan' yang berdampingan dengan masyarakat muslim dan non muslim. Berdekatan pada area Klenteng Po An Thien, juga berdiri masjid dan gereja. Hal ini memberikan informasi kepada peserta pengabdian kepada masyarakat bahwa masyarakat kota Pekalongan hidup berdampingan secara rukun dan damai.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan BIPA dengan tema Kuliner Pekalongan ini dirancang dengan pendekatan *blended learning* untuk memaksimalkan proses belajar mahasiswa asing dalam memahami dan mengaplikasikan teks prosedur dalam Bahasa Indonesia. Dengan kombinasi pembelajaran *offline* dan *online*, pelatihan ini memberikan pengalaman lebih interaktif, fleksibel, dan mendalam, serta mendukung pengenalan budaya kuliner Pekalongan secara menyeluruh. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan sesuai dengan perencanaan. Namun untuk

kegiatan *asinkronisasi* yaitu penugasan melalui SPADA UNIKAL belum berjalan dengan baik, karena 25 % peserta tidak mengumpulkan tugas. Selain itu, kegiatan kunjungan yang hanya dilakukan 1 hari, perlu penjadwalan waktu yang sangat padat, sehingga tidak dapat menikmati objek kunjungan secara maksimal.

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan, pemateri memberikan saran bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi mahasiswa asing dapat dijadikan sebagai agenda berkala yang perlu untuk diselenggarakan dan dimasukkan ke dalam program kerja tahunan program studi. Selain itu, untuk sesi *asinkronis* perlu untuk dilakukan pemantauan dan umpan balik agar peserta tepat waktu dalam mengumpulkan tugas. Sedangkan untuk kegiatan kunjungan *offline*, perlu dibuat alokasi waktu lebih dari 1 hari, sehingga peserta pengabdian kepada masyarakat dapat lebih melakukan observasi tempat yang dikunjungi, mempelajari secara mendalam, dan dapat menikmati suasana di objek kunjungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, A. N. (2023). Eksplorasi pengalaman pembelajaran bahasa Indonesia bagi penutur asing melalui konteks sosial makanan: studi deskriptif kualitatif. *Jurnal Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing (JBIPA)*, 5(2), 122–143. <https://doi.org/10.26499/jbipa.v5i2.6713>
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia Dalam Pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177–184. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll/article/view/14748%0Ahttps://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll/article/viewFile/14748/7321>
- Hasanah, D. U., Namia, Y. Q., & Khayati, A. N. (2019). Filosofi Kuliner Tradisional Khas Jawa Sebagai Identitas Nilai Kearifan Lokal Melalui Pembelajaran BIPA. *The 31st Hiski International Conference On Literary Literacy And Local Wisdom*, 486–499. <https://prosiding.hiski.or.id/ojs/index.php/prosiding/article/view/75/79>
- Parosa, J. R., Rahmawati, F. N., Salsabila, K. I., & Sativa, O. (2025). *Internasionalisasi Bahasa Indonesia Melalui Kuliner Tradisional “Gulai” sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing Berbasis Kearifan Lokal*. 3.
- Purba, S. K., Annisa, A.-M., Puandra, E. M., Everyanti, I. C., Chairunisa, H., & others. (2024). Literature Review: Bipa (Bahasa Indonesia Penutur Asing) Sebagai Upaya Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran (JRPP)*, 7(2), 8869–8875.
- Rama Aji Dananto, Syahla Ayu Yasinta, Syifa Rahmi Fauzani, Vania Salsabila, & Kundharu Saddono. (2023). Kuliner Gudeg sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing dalam Mendukung Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Sintaksis : Publikasi Para Ahli Bahasa Dan Sastra Inggris*, 1(6), 01–15. <https://doi.org/10.61132/sintaksis.v1i6.131>
- Situmorang, A., Zira, K., El, M., Noor, F., Siringoringo, N. D., Banawati, N., Risfa, O., Silitonga, R. A., Prasasti, T. I., Medan, U. N., & Mandailing, B. (2024). *Mengenal Makanan Khas Mandailing: Sebuah Pengantar Budaya Untuk Pembelajar Bipa*. 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.6734/argopuro.v3i1.3637>
- Suher, & Hermoyo, R. P. (2017). Pengembangan materi ajar BIPA melalui budaya lokal Jawa Timur. *ELSE (Elementary School Education Journal)*, 1(1), 48–56.
- Sulis, N., Nugroho, A., Damayanti, A. P., Priyanga, B. E., Nurachmah, E., Reva, M., Rahmawan, F., & Saddhono, K. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing “Soto Lamongan” dalam Mendukung Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Journal on Education*, 06(04), 22789–22799.
- Umi Farinda, F., & Khaerunnisa, K. (2023). Upaya Pengenalan Kuliner Lokal Indonesia Dalam Materi Ajar Bipa Melalui Media Audiovisual. *Paramasastra*, 10(1), 46–56. <https://doi.org/10.26740/paramasastra.v10n1.p46-56>