

# PENGEMBANGAN BUKU AJAR PANGAN LOKAL UNTUK MENINGKATKAN BALINESE FOOD SKILLS PADA REMAJA SMK

I A P Hemy Ekayani<sup>1</sup>, N W Sukerti<sup>2</sup>, Risa Panti Ariani<sup>3</sup>, Cok Istri R Marsiti<sup>4</sup>,  
Ni Made Suriani<sup>5</sup>, Luh Masdarini<sup>6</sup>, dan Damiati<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Jurusan Pendidikan Vokasional Seni Kuliner FTK UNDIKSHA

Email: [hemyekayani@gmail.com](mailto:hemyekayani@gmail.com)

## ABSTRACT

*Learning local food should include activities and learning materials that can completely improve the competence of knowledge, skills and attitudes based on local wisdom that can elevate the nation's culture. One of the efforts that can be done is through the development of a textbook that contains materials related to local food processing efforts through fusion food techniques so as to produce traditional dishes that meet international serving standards. The purpose of this research is to produce Balinese Fusion Food teaching materials that have been used. obtain studies from experts, both in material or content as well as in terms of learning design. This research is a development research that refers to the ADDIE model. The instruments used were questionnaires and interview guidelines. Data were analyzed using qualitative descriptive analysis techniques and quantitative descriptive analysis statistics. The test results of content experts and learning design experts show that the teaching materials are in the very good category. Practitioners (teachers) provide an assessment that the textbooks developed are categorized as very good and meet the students' useability. Students gave positive responses to the draft textbook with good to very good responses.*

**Keywords:** text books, development, fusion food

## ABSTRAK

Pembelajaran pangan lokal seharusnya mencakup aktivitas dan materi pembelajaran yang secara utuh dapat meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap berbasis kearifan lokal yang dapat mengangkat budaya bangsa. Salah satu upaya yang dapat dilakukan melalui pengembangan sebuah perangkat buku ajar yang memuat materi-materi terkait upaya pengolahan pangan lokal melalui teknik *fusion food* sehingga menghasilkan hidangan tradisional yang memenuhi standar penyajian secara internasional. Tujuan penelitian ini, yaitu menghasilkan bahan ajar *Balinese Fusion Food* yang telah memperoleh kajian dari ahli, baik secara materi atau isi maupun dari segi desain pembelajaran. Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan mengacu pada model ADDIE. Instrumen yang digunakan adalah angket dan pedoman wawancara. Data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif dan statistik analisis deskriptif kuantitatif. Hasil uji ahli isi dan ahli desain pembelajaran menunjukkan bahwa bahan ajar berada pada kategori sangat baik. Praktisi (guru) memberikan penilaian bahwa buku ajar yang dikembangkan dengan kategori sangat baik dan memenuhi kelayakan digunakan siswa. Siswa memberikan respon positif terhadap draf buku ajar dengan respon baik hingga sangat baik.

**Kata kunci:** buku ajar, pengembangan, *fusion food*

## 1. Pendahuluan

Potensi ketersediaan pangan lokal belum secara maksimal diberdayakan dan dikembangkan oleh masyarakat sebagai kuliner khas daerah, sebab masyarakat memandang mengolah pangan lokal cukup membutuhkan waktu dan tidak praktis, serta memiliki masa simpan yang singkat. Masyarakat sudah terbiasa mengkonsumsi produk pangan cepat saji, terutama masyarakat di wilayah perkotaan dengan berbagai alasan diantaranya lebih praktis, mudah dalam pembuatannya serta memiliki rasa yang lezat. Pangan cepat saji seperti mie instan sebagai produk yang banyak disukai dan dikonsumsi masyarakat Indonesia umumnya menggunakan produk impor berbahan dasar tepung terigu. Kebutuhan tepung terigu nasional sudah berada pada taraf yang tinggi, sedangkan gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu tidak tersedia di Indonesia. Pada tahun 2016 Indonesia tercatat berada pada peringkat 16 diantara negara konsumen tepung terigu dunia, dengan volume konsumsi sebesar 9.300 ribu metrik ton, dengan angka impor cukup besar yaitu 8,1 juta ton dan menempati sebagai negara kedua pengimpor bahan baku tepung terigu (gandum) terbesar dunia (Yanuarti, 2016:39).

Pangan lokal dalam kemasan kuliner tradisional menjadi kurang menarik, lebih disebabkan karena faktor penyajian serta kemasannya yang kurang baik menarik konsumen. Selain itu upaya pengenalan melalui sosialisasi serta promosi terutama kepada kalangan generasi muda belum secara

optimal dilakukan misalnya melalui pembelajaran pangan lokal sebagai mata pelajaran tambahan ditingkat sekolah. Hingga saat ini pembelajaran pangan lokal belum dicantumkan didalam kurikulum diberbagai tingkatan sekolah seperti Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, Sekolah Menengah Atas, dan juga Sekolah Menengah Kejuruan. Pembelajaran pangan lokal dengan adaptasi kuliner lokal semestinya diberikan di jenjang sekolah sebagai upaya pengenalan potensi pangan lokal untuk kemandirian serta ketahanan pangan daerah/nasional. Pembelajaran pangan lokal, seharusnya mencakup aktivitas dan materi pembelajaran yang secara utuh dapat meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap berbasis kearifan lokal yang dapat mengangkat budaya bangsa. Produk kreatif dan kewirausahaan sebagai mata pelajaran yang mengandung unsur muatan lokal, dapat ditambahkan materi yang digali dari kearifan lokal yang relevan sebagai pengayaan yaitu materi tentang kuliner khas Bali. Mengingat sumber belajar terkait pangan lokal dan cara pengolahannya masih sangat terbatas, maka salah satu upaya yang dapat dilakukan melalui pengembangan sebuah perangkat pembelajaran berupa buku ajar sebagai sumber belajar guru dan siswa. Materi yang dimuat dalam buku ajar disusun secara sistematis dan mudah dipahami peserta didik terkait upaya pengolahan pangan lokal dengan teknik *fusion food*, sehingga menghasilkan hidangan tradisional yang memenuhi standar penyajian secara internasional. Saat ini teknik *fusion food* menjadi sebuah tren atau pilihan karena memberikan sajian hidangan yang lebih kreatif dan inovatif sehingga menarik selera konsumen.

Tarigan (1986:13) menjelaskan bahwa buku ajar digunakan sebagai buku pelajaran dalam bidang studi tertentu, merupakan buku standar yang disusun oleh pakar dalam bidangnya untuk maksud-maksud dan tujuan instruksional. Lebih lanjut disampaikan bahwa buku ajar dilengkapi dengan sarana-sarana pengajaran yang serasi dan mudah dipahami oleh para pemakainya sehingga dapat menunjang suatu program pengajaran. Suwatno (Guru Besar Komunikasi Organisasi UPI) menyatakan buku ajar adalah buku pegangan untuk suatu mata kuliah yang ditulis dan disusun oleh pakar bidang terkait dan memenuhi kaidah buku teks serta diterbitkan secara resmi dan disebarluaskan (<http://fe.unj.ac.id/jamu/images/file/Makalah%20Pedoman%20Penulisan%20Buku%20Ajar.pdf>). Berdasarkan kedua pendapat tersebut, maka buku ajar merupakan sebuah karya tulis ilmiah yang berbentuk buku yang dapat digunakan oleh guru dan siswa dalam proses belajar mengajar.

Ciri-ciri atau karakter buku ajar yang baik, diantaranya 1) harus berisikan substansi yang memadai dan disajikan secara sistematis untuk mencapai tujuan pembelajaran; 2) substansi harus sesuai dengan kurikulum meliputi aspek tujuan/kompetensi yang ingin dicapai, metode, dan penilaian yang digunakan dalam proses pembelajaran; 3) disusun secara sistematis dengan kaidah penulisan ilmiah; 4) disusun dalam bahasa yang mudah dicerna dan dikuasai oleh peserta didik, sehingga memiliki derajat keterbacaan yang tinggi; 5) bentuk format dan fisik bahan ajar menarik; dan 6) mampu membangun motivasi pembacanya untuk belajar (Suwatno dalam <http://fe.unj.ac.id/jamu/images/file/Makalah%20Pedoman%20Penulisan%20Buku%20Ajar.pdf>). Komponen buku ajar berisikan rangkuman, adanya umpan balik, memberikan kesempatan kepada siswa untuk berlatih, disusun terstruktur berdasarkan kebutuhan peserta didik, dan menggunakan gaya bahasa yang komunikatif (<https://lldikti12.ristekdikti.go.id/2012/09/22/perbedaan-buku-teks-buku-ajar-dan-buku-diktat%E2%80%8F.html>).

Manfaat buku ajar diantaranya 1) mempercepat bahan kajian dalam proses pembelajaran, 2) siswa dapat belajar lebih awal sebelum pembelajaran dimulai, 3) siswa memiliki kesempatan lebih banyak untuk mengemukakan pendapat, 4) dapat sebagai buku pegangan siswa, 5) soal-soal dibuat berdasarkan buku ajar sehingga penilaian lebih objektif sesuai kemampuan siswa, dan 6) dapat sebagai referensi siswa dalam mengerjakan tugas (Priyanto, 2012).

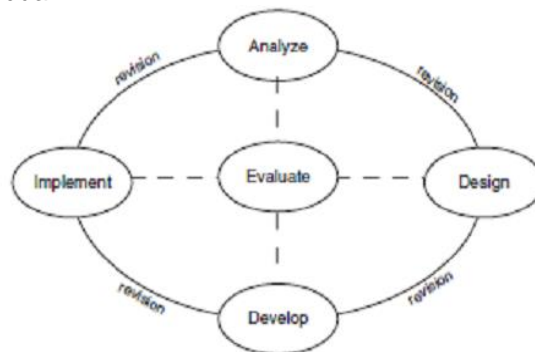
## 2. Metode

Metode penelitian pengembangan ini menggunakan (*Research & Development*) mengacu pada ADDIE model yang dikembangkan oleh Branch (2009). Subjek uji coba pada tahap pengembangan, yaitu dua orang ahli desain pembelajaran, empat orang ahli isi materi buku ajar yang merupakan dosen prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, satu orang praktisi adalah guru bidang keahlian tata boga SMK. Ahli desain pembelajaran diminta kesediaan untuk mengkaji dan mengoreksi draf pengembangan buku ajar terkait aspek konstruksi, yaitu kejelasan dan penggunaan bahasa yang komunikatif, kejelasan tujuan pembelajaran disetiap Bab maupun pada tujuan setiap kegiatan pembelajaran, keberadaan dan kejelasan identitas buku ajar, kejelasan petunjuk dan langkah-langkah setiap kegiatan dalam buku ajar. Pada aspek teknis terdiri atas kesesuaian jenis dan ukuran huruf, kesesuaian dan ketepatan ukuran penempatan gambar, tabel, diagram, atau

ilustrasi, serta kemenarikan tampilan atau penyajian. Ahli isi dan praktisi diminta kesediaan mengkaji kebenaran/keakuratan materi, ketercakupan materi, dan kesesuaian materi dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.

Data dikumpulkan melalui pelaksanaan evaluasi formatif yang terdiri dari 1) data evaluasi tahap pertama merupakan data hasil uji ahli, yaitu ahli desain pembelajaran dan ahli isi atau materi, serta data hasil evaluasi dari praktisi (guru) dan 2) data evaluasi tahap kedua merupakan data hasil respon siswa SMK dalam jumlah terbatas. Instrumen untuk pengumpulan data berupa angket, yaitu angket penilaian dari ahli desain pembelajaran, angket penilaian dari ahli isi atau materi, angket penilaian dari praktisi, serta angket respons dari siswa SMK. Teknik analisis data dilakukan dengan cara mengelompokkan seluruh informasi dari data kualitatif, berupa masukan, tanggapan, kritik dan saran perbaikan yang diperoleh dari pengisian angket. Hasil analisis dan kajian dari data yang diperoleh digunakan untuk merevisi produk bahan ajar yang dikembangkan.

Tahapan penelitian pengembangan pada tahun pertama dibatasi hingga uji ahli, praktisi, serta hasil respon yang diberikan oleh siswa dalam jumlah terbatas. Adapun tahapan penelitian, yaitu Tahap persiapan meliputi kegiatan orientasi tentang pengembangan buku ajar, koordinasi dengan guru pengampu mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan yang akan dijadikan sebagai partner sekaligus sumber informasi untuk pengembangan buku ajar, dilanjutkan dengan penyusunan instrumen penelitian. Tahap pengembangan buku ajar mengacu pada model pengembangan ADDIE, namun pelaksanaan pada tahun pertama hanya meliputi tiga tahap, yaitu sebagai berikut: Tahap *Analyze* meliputi kegiatan analisis kebutuhan (*need assessment*), analisis kurikulum, dan mengkaji karakteristik siswa yang akan menjadi pengguna buku ajar. Analisis kebutuhan dan analisis kurikulum dilakukan untuk menyusun kompetensi inti, kompetensi dasar, dan indikator pencapaian. Sedangkan analisis pengguna (siswa) bertujuan sebagai bahan pertimbangan penyusunan isi/konten buku ajar. Tahap *Design* meliputi penyusunan peta materi sesuai dengan kompetensi inti, merancang format dan komponen sekaligus menyusun kerangka isi buku ajar. Tahap *Development* meliputi kegiatan penyusunan dan penulisan draf atau *prototipe* buku ajar sesuai dengan rancangan yang telah dibuat pada langkah *design*. *Prototipe* buku ajar yang telah dikembangkan dinilai kelayakannya oleh ahli dan praktisi kemudian hasil penilaian digunakan sebagai bahan kajian dalam melakukan perbaikan terhadap draf buku ajar yang telah disusun. Selanjutnya, draf buku ajar yang telah direvisi dimintakan respons kepada siswa dalam jumlah terbatas sebagai pengguna buku ajar tersebut nantinya. Tahap implementasi dan evaluasi dirancang dilaksanakan pada tahun kedua.



Gambar 1. Alur Model Pengembangan ADDIE (Branch, 2009:2)

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Hasil

Pengembangan buku ajar *Balinese Fusion Food* mengacu pada ADDIE model, dimana pada pelaksanaan penelitian tahun pertama hanya sampai tahap pengembangan (*development*). Tahap Implementasi (*implementation*) dan Evaluasi (*evaluation*) direncanakan pada tahun kedua penelitian. Pemilihan model ADDIE berdasarkan pertimbangan bahwa model pengembangan ini: 1) perbaikan yang dilakukan secara terus-menerus dalam setiap langkahnya sehingga menghasilkan suatu bahan ajar yang lebih baik, dan 2) pengembangan sangat sederhana dan praktis, namun implementasinya sistematis (Habibi, 2016).

Tahap analisis, yaitu melakukan analisis kompetensi yang dituntut kepada peserta didik, melakukan analisis karakteristik peserta didik tentang kapasitas belajarnya, pengetahuan, keterampilan, sikap yang telah dimiliki peserta didik serta aspek lain yang terkait; melakukan analisis materi sesuai dengan tuntutan kompetensi. Pada tahap ini juga dilakukan penggalan data dari guru dan siswa, yaitu 1) hasil wawancara dengan guru SMK pengampu mata pelajaran produktif menyatakan bahwa materi *fusion food* merupakan materi suplemen pada setiap mata pelajaran produktif tata boga dan mata pelajaran kewirausahaan karena belum ada diberlakukan mata pelajaran *fusion food* tersendiri. Selama ini guru mengalami kendala dalam penggunaan referensi sebagai sumber belajar sebab referensi terkait *fusion food* masih sangat terbatas. Sumber belajar masih mengandalkan materi-materi yang diunggah di internet oleh beberapa pemerhati dibidang kuliner. Oleh karena itu memunculkan ide tim peneliti keilmuan tata boga Undiksha untuk menyusun buku ajar *fusion food* dengan kearifan lokal Bali, mengingat Bali dikenal sebagai destinasi wisata; dan 2) siswa menyatakan sering mengalami kesulitan untuk mendapatkan referensi yang dipercaya dan sesuai dengan konsep yang diberikan oleh guru di sekolah.

Tahap desain merupakan tahap pemilihan materi sesuai dengan karakteristik peserta didik dan tuntutan kompetensi, strategi pembelajaran, bentuk dan metode asesmen. Pada tahap ini pembuatan draf buku ajar yang meliputi: 1) Kata Pengantar; 2) Daftar Isi; 3) Daftar Tabel; 4) Daftar Gambar; 5) Bab 1 Mengenali *Fusion Food*; 6) Bab 2 Kuliner Tradisional Bali; 7) Bab 3 Dekorasi Hidangan; 8) Bab 4 *Balinese Appetizer* dengan Teknik *Fusion*; 9) Bab 5 *Balinese Maincourse* dengan Teknik *Fusion*; 10) *Balinese Dessert* dengan Teknik *Fusion*; dan 11) Klasifikasi Minuman Khas Bali. Pada setiap bab dilengkapi dengan rangkuman serta tugas yang diberikan untuk siswa.

Tahap pengembangan dilakukan kegiatan penyusunan dan penulisan draf atau *prototipe* buku ajar sesuai dengan rancangan yang telah dibuat pada langkah *design*. Selanjutnya langkah validasi digunakan untuk mengukur suatu kelayakan produk. Validasi produk dilakukan dengan pemberian penilaian oleh ahli materi/isi, ahli desain pembelajaran, dan guru bidang keahlian tata boga untuk menilai produk baru yang dirancang tersebut. Penilaian produk buku ajar diberikan oleh masing-masing pakar untuk menilai desain serta kelayakan isi sehingga selanjutnya dapat diketahui kelemahan dan kekuatannya. Selain validasi ahli, uji coba produk merupakan tahap yang penting dalam penelitian pengembangan dan dilakukan setelah rancangan produk selesai. Berikut ini diuraikan hasil uji coba produk pengembangan buku ajar oleh ahli desain pembelajaran, ahli isi/materi, praktisi (guru), dan subjek uji coba terbatas siswa. Ahli desain pembelajaran terdiri dari dua orang dosen dengan bidang keahlian evaluasi pembelajaran berpendidikan S3 (dokter). Ahli isi/materi terdiri dari empat orang dosen prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan bidang keahlian tata boga. Satu orang guru bidang keahlian tata boga juga dilibatkan untuk memberi nilai terkait kelayakan materi/isi. Penilaian produk pengembangan baik dari segi desain serta isi/materi melalui angket tertutup dan terbuka. Hasil penilaian ahli desain pembelajaran melalui angket tertutup disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Penilaian Ahli Materi

No.	Kriteria	Skor			
		V1	V2	V3	V4
1	Ketepatan judul Bab dengan isi materi dalam tiap Bab	5	5	4	5
2	Kesesuaian antara konsep-konsep kunci dan isi materi	5	5	4	4
3	Kejelasan kerangka isi	5	5	4	5
4	Kesesuaian antara standar kompetensi dan tujuan pembelajaran	5	5	4	5
5	Keoperasionalan tujuan pembelajaran	5	5	4	5
6	Kesesuaian antara tujuan pembelajaran dan paparan materi	5	5	4	5
7	Kejelasan uraian materi	5	5	4	5
8	Kejelasan contoh-contoh yang diberikan	4	5	3	5
9	Keseuaian antara tabel, bagan, gambar/ilustrasi dan materi	4	4	3	4

10	Ketepatan pemilihan isi rangkuman	5	5	4	5
11	Kesesuaian antara tes akhir bab dan tujuan pembelajaran	5	5	4	5
12	Ketepatan daftar pustaka yang dapat dijadikan acuan mencari sumber bacaan yang relevan dengan materi	5	5	4	4
Jumlah		58	59	46	57

Berdasarkan data pada Tabel 1, maka dapat dihitung persentase penilaian oleh keempat ahli materi yakni 90,42%. Beberapa masukan dari ahli materi melalui angket terbuka dirangkum sebagai berikut:

- 1) Pemaparan tentang nasi moran khas Desa Pedawa sebaiknya dijelaskan dahulu terkait keberadaan desa tersebut.
- 2) Penulisan *Fusion Food* dicetak miring.
- 3) Penjelasan *garnish* selain memaparkan langkah-langkah pembuatan, sebaiknya ditampilkan hasil akhir dalam bentuk foto, bukan gambar seperti yang ada pada draf buku.
- 4) Tata tulis (paragraph, sub-sub judul, tabel, dll) masih belum konsisten pada setiap BAB.
- 5) Klasifikasi kuliner tradisional Bali pada peta konsep *kolak/rujak*, jenis hidangan rujak yeh, rujak kuud kurang tepat dikelompokkan dalam kelompok jajanan tetapi sebaiknya dimasukkan kekelompok minuman.
- 6) Untuk contoh-contoh hidangan yang telah melalui teknik *fusion* (seperti pada *maincourse* dan *dessert*) sebaiknya disertai contoh-contoh berupa gambar penyajian dengan keterangan gambar.
- 7) Untuk materi sudah cukup lengkap, saran penyajian atau struktur penulisan agar lebih rapi dan sistematis.
- 8) Pemilihan gambar sebaiknya yang lebih spesifik dan jelas sehingga lebih fokus kepada tujuan yang dimaksud.

Tabel 2. Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

No.	Kriteria	Skor	
		V1	V2
1	Kualitas <i>cover</i>	5	5
2	Kemenarikan desain <i>cover</i>	4	5
3	Ketepatan <i>lay out</i> pengetikan	4	4
4	Kekonsistenan penggunaan spasi, judul, sub judul, dan pengetikan materi	4	4
5	Kejelasan tulisan/pengetikan	5	4
6	Kelengkapan komponen-komponen pada setiap bab bahan ajar	5	5
7	Ketepatan cara penyajian materi	5	5
8	Ketepatan penempatan bagan, tabel, atau gambar-gambar ilustrasi	4	5
9	Kejelasan urutan penyajian materi	5	5
Jumlah		41	42

Berdasarkan data pada Tabel 2, maka dapat dihitung persentase penilaian oleh kedua ahli desain pembelajaran yakni 92,10%. Ahli desain pembelajaran memberikan masukan melalui angket terbuka agar tata tulis menggunakan rata kanan dan kiri. Lebih lanjut dinyatakan bahwa buku ajar dapat digunakan dengan revisi kecil.

Tabel 3. Penilaian Praktisi (Guru)

No.	Kriteria	Skor
1	Ketepatan judul bab dengan isi materi dalam tiap bab	5
2	Kesesuaian antara konsep-konsep kunci dan isi materi mata kuliah	5
3	Kejelasan kerangka isi	5
4	Kesesuaian antara standar kompetensi dan tujuan pembelajaran	5
5	Keoperasionalan tujuan pembelajaran	5
6	Kesesuaian antara tujuan pembelajaran dan paparan materi	5
7	Kejelasan uraian materi	5
8	Kejelasan contoh-contoh yang diberikan	4
9	Keseuaian antara tabel, bagan, gambar/ilustrasi dan materi	4
10	Ketepatan pemilihan isi rangkuman	5
11	Kesesuaian antara tes akhir bab dan tujuan pembelajaran	5
12	Ketepatan daftar pustaka yang dapat dijadikan acuan mencari sumber bacaan yang relevan dengan materi	5
Jumlah		58

Berdasarkan data pada Tabel 3, maka dapat dihitung persentase penilaian oleh praktisi (guru) bidang keahlian tata boga yakni 96,67%. Praktisi (guru) memberikan masukan melalui angket terbuka perlunya ditambahkan contoh-contoh gambar hasil *fusion food* baik itu *appetizer*, *maincourse*, dan *dessert* sehingga peserta didik memiliki bayangan apa yang perlu dilakukan untuk membuat tugas-tugas yang diberikan pada setiap sub materi.

Tabel 4. Angket Respon Siswa terhadap Draf Buku Ajar

Uraian	Respon Siswa (%)			
	SB	B	C	K
1. Tampilan Buku Ajar menarik	41,03	58,97	0	0
2. Terdapat keserasian warna, ukuran, tata letak dalam sampul buku ajar	28,21	64,10	7,69	0
3. Memiliki kejelasan petunjuk setiap Bab	53,85	43,59	2,56	0
4. Ukuran dan jenis hurup yang digunakan mudah dibaca	56,41	41,03	2,56	0
5. Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	48,72	51,28	0	0
6. Gambar yang digunakan jelas	48,72	46,15	5,13	0
7. Uraian materi sudah runut	25,64	71,79	2,56	0
8. Saya mudah memahami kalimat-kalimat yang digunakan dalam buku ini	38,46	53,85	7,69	0
9. Tidak ada kalimat yang menimbulkan makna ganda	17,95	76,92	5,13	0
10. Latihan soal yang digunakan dalam buku ini sesuai dengan materi	51,28	38,46	10,26	0

Keterangan :

SB = Sangat Baik; B = Baik; C = Cukup; K = Kurang

### 3.2 Pembahasan

Penelitian pengembangan buku ajar ini hanya melalui evaluasi formatif untuk mengumpulkan data pada setiap tahapan yang digunakan untuk penyempurnaan (Tegeh, 2013). Evaluasi dilakukan terkait dengan tahapan penelitian pengembangan untuk memperbaiki produk pengembangan yang dihasilkan. Pengembangan buku ajar *Balinese Fusion Food* dilakukan dalam rangka membantu guru serta memfasilitasi siswa dalam proses pembelajaran keterampilan bidang tata boga terkait teknik *fusion food* dengan menonjolkan kearifan lokal hidangan tradisional Bali yang dikemas sebagai produk kuliner dengan penyajian secara internasional. Buku ajar terdiri dari enam Bab, yaitu Bab I tentang Mengenali *Fusion Food*; Bab II tentang Kuliner Tradisional Bali; Bab III tentang Dekorasi Hidangan; Bab IV tentang *Balinese Appetizer* dengan Teknik *Fusion*; Bab V tentang *Balinese Maincourse* dengan Teknik *Fusion*; dan Bab VI tentang *Balinese Dessert* dengan Teknik *Fusion*. Pemilihan materi buku ajar berdasarkan hasil pengkajian kompetensi yang diminta kepada peserta didik yang tertuang dalam silabus mata pelajaran, serta hasil analisis karakteristik peserta didik terkait pengetahuan, sikap, serta keterampilan awal yang telah dimiliki siswa terkait *fusion food* berdasarkan informasi dari guru bidang keahlian tata boga SMK. Hal ini dilakukan agar buku ajar yang nantinya dihasilkan sesuai dengan kebutuhan siswa dan memberikan dampak positif terhadap pembelajaran di sekolah. Topik-topik materi yang telah tersusun disajikan dalam unit-unit pembelajaran (Bab) secara berurutan dan terstruktur. Draf penyusunan buku ajar dilakukan uji validasi ahli untuk memperoleh kajian kelayakan penggunaannya untuk siswa.

Berdasarkan hasil validasi oleh ahli materi bidang keahlian tata boga menyatakan bahwa buku ajar yang telah dibuat memiliki tingkat validasi sekitar 90,42%, hal ini berdasarkan acuan konversi pengambilan keputusan pada kategori sangat baik sehingga dapat dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran terkait *fusion food*. Walaupun sudah dinyatakan layak, revisi buku ajar dilakukan berdasarkan komentar dan masukan ahli materi seperti pemberian gambar-gambar yang sesuai dengan materi serta pemberian keterangan pada gambar, perbaikan sistematika serta penyusunan lebih rapi, serta beberapa penyempurnaan kajian materi lainnya. Hasil validasi oleh ahli desain pembelajaran menyatakan bahwa buku ajar yang telah dibuat memiliki tingkat validasi sekitar 92,10%. Hal ini berdasarkan acuan konversi pengambilan keputusan pada kategori sangat baik sehingga dapat dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran terkait *fusion food*. Revisi dilakukan terhadap tata cara penyusunan dan penulisan agar rata kanan dan kiri. Praktisi (guru) memberikan penilaian terhadap komponen materi/isi dengan tingkat kevalidan sebesar 96,67%. Berdasarkan acuan konversi pengambilan keputusan pada kategori sangat baik sehingga dapat dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran siswa terkait *fusion food*. Revisi dilakukan dengan pemberian gambar-gambar *fusion food* pada setiap unit, yaitu *appetizer*, *maincourse*, dan *dessert*.

Berdasarkan penyebaran angket respon yang diberikan kepada 39 siswa dengan sepuluh butir uraian, bila dikaji dari sebaran prosentase dapat dinyatakan bahwa siswa memberikan respon positif dengan kategori baik hingga sangat baik. Siswa memberikan beberapa masukan dan saran terhadap draf buku ajar dan telah dirangkum sebagai berikut:

- 1) Gambar yang digunakan dalam buku ajar agar lebih jelas dan menarik minat pembaca
- 2) Warna dalam sampul sebaiknya jangan menggunakan terlalu banyak warna yang memberi kesan terlalu ramai.
- 3) Tulisan "belayag" diganti dengan "blayag"
- 4) Penempatan rangkuman dan tugas tidak dijadikan satu dengan materi
- 5) Diharapkan lebih banyak memberikan gambar pada materi sehingga pembaca dapat memahami materi dengan mudah.
- 6) Ukuran *font* nya agar diperbesar
- 7) Pemaparan materi mengenai teknik membuat *garnish* hidangan lebih baik jika diberi gambar

Berdasarkan masukan dari ahli, praktisi, dan siswa maka diperlukan perbaikan dan penyesuaian. Penggunaan gaya bahasa dalam uraian penjelasan, pemberian ilustrasi/contoh dan interpretasi dengan bahasa yang komunikatif akan mudah dicerna serta dipahami siswa dalam pembelajaran sebagai pengguna buku ajar (LKKP-Unhas, 2015:3).

#### 4. Simpulan

Buku Ajar "*Balinese Fusion Food*" mengacu pada metode Penelitian dan Pengembangan (R & D) dengan model ADDIE. Langkah-langkah pengembangan buku ajar hanya pada tahap *analyze*, *design*, dan *development*. Setelah *prototype*/draj buku ajar selesai dikembangkan dilanjutkan dengan uji ahli desain pembelajaran, uji ahli isi/materi, uji materi oleh praktisi, dan meminta respon siswa terkait draj buku ajar. Ahli desain pembelajaran menilai bahwa draj buku ajar memenuhi syarat kelayakan dengan sedikit revisi dengan persentase rata-rata 90,42% dalam kategori sangat baik. Ahli materi memberikan nilai dengan persentase rata-rata 92,10% dengan kategori sangat baik dan menyatakan draj buku ajar sudah memenuhi standar kelayakan isi/materi, namun masih perlu dilakukan revisi untuk penyempurnaan. Praktisi (guru) memberikan penilaian dengan persentase 96,67% dengan kategori sangat baik dan menyatakan draj buku ajar sudah baik dan layak digunakan siswa. Guru memberikan masukan dan saran penyempurnaan terkait pemberian contoh berupa gambar pada setiap unit pembelajaran. Siswa memberikan respon positif dengan kategori baik hingga sangat baik berdasarkan sebaran persentase nilai yang diperoleh dari hasil pengisian angket melalui *google form* oleh 39 siswa. Berdasarkan masukan dan saran yang diperoleh dari ahli, praktisi, dan siswa selanjutnya dilakukan revisi-revisi yang mengarah pada penyempurnaan produk buku ajar.

#### Daftar Rujukan

- Anon. 2015. *Format Bahan Ajar, Buku Ajar, Modul, dan Panduan Praktik*. Makasar: LKPP-Unhas.
- Anon. 2012. *Perbedaan Buku Teks, Buku Ajar dan Buku Diktat* (<https://ltdikti12.ristekdikti.go.id/2012/09/22/perbedaan-buku-teks-buku-ajar-dan-buku-diktat%E2%80%8F.html>) diakses 12 Oktober 2020.
- Branch, R. M. 2009. *Instructional Design The ADDIE Approach (Serial Online)*. USA: University of Georgia
- Habibi, Mohammad Wildan., Suarsini, Endang., Ami, Mohammad. 2016. *Pengembangan Buku Ajar Matakuliah Mikrobiologi Dasar*. Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan Vol. 1(5); pp.890-900.
- Priyanto, Soni Heru. 2012. *Kriteria Baku Buku Ajar*. Disampaikan dalam Workshop Penulisan Buku Ajar Dosen Kopertis VI 31 Mei - 1 Juni 2012.
- Tegeh, I Made & Kirna, I Made. 2013. *Pengembangan Bahan Ajar Metode Penelitian Pendidikan dengan ADDIE Model*. Jurnal Ika Vol.11(1).p 12-26.
- Suwatno. Tanpa tahun. Makalah Pedoman Penulisan Buku Ajar dalam <http://fe.unj.ac.id/jamu/images/file/Makalah%20Pedoman%20Penulisan%20Buku%20Ajar.pdf>, diakses 14 oktober 2020.
- Tarigan, Henry. G dan Tarigan, Djoyo. 1986. *Telaah Buku Teks Bahasa Indonesia*. Bandung: Angkasa.
- Yanuarti, Astri Ridha & Afsari, Mudya Dewi. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta.