

PEDADIDAKTIKA: JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR

Pengembangan Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya untuk Siswa Sekolah Dasar

Siti Putri Indriani¹, Hodidjah², Seni Apriliya³

Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Tasikmalaya
email: sitiputri_indriani@student.upi.edu¹, hodidjah2017@gmail.com², seni_apriliya@upi.edu³

Abstract

This research is the development of children's story book about traditional food of Tasikmalaya nasi cikur for elementary school. This research goals to get information about the existence of children's story book about traditional food of Tasikmalaya nasi cikur in Tasikmalaya elementary school, develop the initial product, know the feasibility, and produce the final product of children's story book. Based on the survey results, students do not have knowledge about traditional food in the student residence area. On the other hand, the knowledge needs to be possessed by the students in accordance with the competence content of the bahasa language materials of fourth grade in the curriculum of 2013 that the students must know the basic ingredients, the form, the way of presentation, and the way of making traditional food. The entertaining and educating story book can be used as an alternative to introduce traditional food for students. The research method used Educational Design Research (EDR) Reeves model. This research involves seller of nasi cikur, Tasikmalaya city government, college students, communities, as well as teacher and elementary school students as respondents. Data collection techniques were conducted by interview, questionnaire, and documentation study. This research produce children's story book product about traditional food of Tasikmalaya nasi cikur which has been feasibility tested based on validation result, and teacher and student response. The final product of children's story book about traditional food of Tasikmalaya nasi cikur is not available until now, the children's story book contains content about traditional foods of Tasikmalaya nasi cikur accompanied by interesting illustrations so that it is feasible to be used in fourth grade elementary school and get positive response from teacher and elementary school student.

Keywords: Children's Story Book, Traditional Food, Tasikmalaya Nasi Cikur, Didactical Literature.

Abstrak

Penelitian ini merupakan pengembangan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya untuk siswa sekolah dasar. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai keberadaan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya di sekolah dasar Tasikmalaya, mengembangkan produk awal, mengetahui kelayakan, dan menghasilkan produk akhir buku cerita anak tersebut. Berdasarkan hasil survey, siswa tidak memiliki pengetahuan tentang makanan tradisional di daerah tempat tinggal siswa. Di sisi lain, pengetahuan tersebut perlu dimiliki oleh siswa sesuai dengan kompetensi muatan bahasa Indonesia kelas IV pada kurikulum 2013 bahwa siswa harus mengetahui bahan dasar, bentuk, cara penyajian, dan cara pembuatan makanan tradisional khas daerahnya. Buku cerita yang bersifat menghibur dan mendidik dapat dijadikan sebagai alternatif pengenalan makanan tradisional kepada siswa. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Educational Design Research (EDR) model Reeves. Penelitian ini melibatkan penjual nasi cikur, pemerintah kota Tasikmalaya, mahasiswa, masyarakat, serta guru dan siswa sekolah dasar sebagai responden. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, kuesioner, dan studi dokumentasi. Penelitian ini menghasilkan produk buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang telah diuji kelayakan dengan melihat hasil validasi, serta respons guru dan siswa. Produk buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya ini belum tersedia hingga saat ini, buku cerita anak tersebut memuat konten tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang disertai dengan ilustrasi menarik sehingga layak digunakan di kelas IV SD serta mendapat respons positif dari guru dan siswa sekolah dasar.

Kata kunci : Buku Cerita Anak, Makanan Tradisional, Nasi Cikur Khas Tasikmalaya, Sastra Didaktis.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu penarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah. Makanan turun temurun dari suatu daerah disebut dengan makanan tradisional. "Makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun" (Marwanti, 2000, hlm. 112).

Nasi cikur adalah makanan tradisional khas Tasikmalaya. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan pada tanggal 20-27 November 2017 kepada responden di Tasikmalaya yang dibagi menjadi 3 klasifikasi yakni 20 mahasiswa, 20 masyarakat umum, dan 20 siswa sekolah dasar yang tersebar di berbagai sekolah dasar yakni SDN 1 Nagarasari, SDN Pahlawan, SDN 2 Setiamulya, dan SDN Sambong Permai. Hasil yang didapat bahwa pengetahuan siswa sekolah dasar terhadap makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya lebih rendah dibandingkan dengan mahasiswa dan masyarakat umum. Dengan persentase sebanyak 61,25% masyarakat umum, 48,75% mahasiswa, dan 26,25% siswa sekolah dasar. Hasil survey tersebut menegaskan bahwa responden terbanyak yang tidak mengetahui nasi cikur merupakan makanan tradisional khas Tasikmalaya adalah siswa sekolah dasar.

Pada kurikulum sekolah dasar anak diajarkan mata pelajaran bahasa Indonesia. Bahasa Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran dalam kurikulum 2013 yang menjadi penghubung dengan mata pelajaran lainnya. Menurut Djuanda (2014, hlm. 192) pembelajaran bahasa Indonesia di SD dalam kurikulum 2013, menganut pembelajaran terpadu, sehingga pembelajarannya (menyimak, berbicara, membaca, dan menulis) harus diintegrasikan dalam suatu tema, bersama dengan mata pelajaran lain. Dalam Permendikbud Nomor 21 tahun 2016 kompetensi muatan bahasa Indonesia di kelas IV, yaitu:

"memiliki kepedulian, rasa percaya diri, kedisiplinan, dan tanggung jawab dalam pemafaatan bahasa Indonesia, mengenal konteks budaya dan konteks sosial, satuan kebahasaan, serta unsur paralinguistik dalam penyajian teks, mengenal bentuk dan ciri teks berbagai teks sederhana, Menganalisis informasi di dalam berbagai teks sederhana, menyajikan berbagai teks sederhana secara lisan, menyusun berbagai teks sederhana secara tertulis".

Berdasarkan muatan tersebut, pembelajaran bahasa Indonesia yang sesuai yakni pembelajaran yang diintegrasikan dengan mata pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial mengenai konten mengenal konteks budaya. Konteks tersebut terdapat pada tema "Indahnya Kebersamaan".

Sastra merupakan sarana pengungkapan karya kreatif dan imajinatif dengan mempergunakan bahasa sebagai medianya. Menurut Lukens (dalam Nurgiyantoro, 2010,

hlm. 3) “sastra memberi kesenangan dan pemahaman tentang kehidupan”. Aspek kesenangan dapat diperoleh dari keindahan yang terdapat dalam karya sastra. Sedangkan aspek pemahaman dapat diperoleh dari berbagai bentuk kehidupan, misalnya dari karakter tokoh mengenai sikap moral maupun informasi dari suatu karya. Informasi tersebut dapat memperkaya pengetahuan dan pemahaman. Dengan begitu “anak sebagai pembaca akan memperoleh pengalaman bersastra yang bermakna juga estetis” (dalam Hodidjah, dkk, 2016, hlm. 13).

Oleh karena itu, sastra dapat menyampaikan pesan kepada pembacanya. Pesan yang disampaikan kepada pembaca berupa pengetahuan atau informasi lainnya yang mendidik. Sastra yang bersifat mendidik tersebut disebut dengan sastra didaktis. “*The adjective didactic which means intended to give instruction is applied to works of literature that are designed to expound a branch of knowledge, or else to embody, in imaginative or fictional form, a moral, religious, or philosophical doctrine or theme*” (Abrams, 1999, hlm. 65). Sastra didaktis dibatasi sebagai karya sastra yang didesain untuk menjelaskan suatu cabang ilmu, baik yang bersifat teoritis maupun praktis, atau mungkin juga untuk mengukuhkan suatu tema atau doktrin moral, religi, atau filsafat dalam bentuk fiksi, imajinatif, persuasif, dan

impresif Pembelajaran sastra pada kurikulum 2013 memuat puisi anak, teks fiksi (cerita, legenda, mitos, fabel), pantun, dan prosa.

Upaya bersifat mendidik yang dapat dilakukan yakni pengenalan dalam bentuk bacaan atau buku yang diperuntukan untuk anak-anak. Sehingga makanan tradisional dapat dikenalkan menggunakan buku cerita anak. Diharapkan dengan adanya buku cerita anak mengenai makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya dapat membantu mengenalkan dan melestarikan makanan tradisional khas Tasikmalaya tersebut.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode *Educational Design Research*. Pengertian *Educational Design Research* (EDR) menurut Plomp, Tjeer, dkk. (2010, hlm. 13) *educational design research* adalah

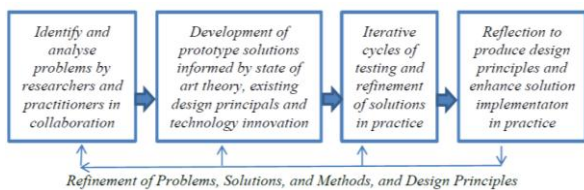
“The systematic study of designing, developing and evaluating educational interventions (such as programs, teaching-learning strategies and materials, products and systems) as solutions for complex problems in educational practice, which also aims at advancing our knowledge about the characteristics of these interventions and the processes of designing and developing them”.

Artinya, Desain penelitian pendidikan dianggap sebagai studi sistematis tentang merancang, mengembangkan dan mengevaluasi intervensi pendidikan (seperti program, strategi belajar-mengajar dan bahan pembelajaran, produk dan sistem)

sebagai solusi untuk memecahkan masalah yang kompleks dalam masalah-masalah pendidikan, yang bertujuan untuk memajukan pengetahuan kita tentang karakteristik dari intervensi-intervensi tersebut dan proses untuk perancangan dan pengembangan pendidikan.

Dari penjelasan tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa *Educational Design Research* bertujuan untuk merancang dan mengembangkan produk yang berfokus pada solusi dalam permasalahan pendidikan. Sehingga, metode penelitian ini relevan untuk merancang dan mengembangkan produk yang menunjang proses pendidikan.

Langkah-langkah penelitian *Educational Design Research* digambarkan oleh Reeves (2006, dalam Plomp, 2010) desain penelitian sebagai berikut:



Gambar 1

Langkah-Langkah Penelitian *Educational Design Research*

Langkah-langkah tersebut dijabarkan, sebagai berikut:

1. Identifikasi dan Analisis Masalah oleh Peneliti dan Praktisi Secara Kolaboratif.

Dalam tahap ini, peneliti melakukan identifikasi dan analisis masalah melalui studi pendahuluan ke lapangan yakni dinas pemerintahan kota Tasikmalaya dan sekolah dasar yang menunjang terhadap fokus

penelitian dengan cara kuesioner (angket), wawancara, dan studi dokumentasi. Aspek yang diteliti adalah ketersediaan buku cerita anak dan informasi mengenai konten cerita anak yang dapat mendukung permasalahan yang ada di lapangan. Potensi pemahaman terhadap makanan tradisional khas Tasikmalaya sebagai muatan didaktis dapat dilakukan dengan cara diintegrasikan ke dalam bahan bacaan cerita anak. Selain itu, masalah penelitian ini ada relevansi dengan tema dalam pembelajaran di sekolah. Kemudian, masalah yang diangkat dikonsultasikan dengan praktisi, dosen bahasa, dan atau guru sekolah. Peneliti pun melakukan pengumpulan data tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya kepada pedagang nasi cikur sebagai bahan pengembangan cerita anak.

2. Mengembangkan Solusi yang Didasarkan pada Patokan Teori, Design Principle yang Ada dan Inovasi Teknologi.

Tahap ini dilakukan setelah diperolehnya informasi mengenai permasalahan yang akan diteliti, peneliti mengembangkan solusi dari permasalahan tersebut. Solusi yang ditawarkan adalah pengembangan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Maka peneliti merancang produk sesuai dengan teori dan konten yang telah dipilih. Setelah produk selesai dibuat kemudian dilakukan validasi

oleh validator atau praktisi ahli. Hasil validasi diperbaiki kemudian dilakukan uji coba.

3. Melakukan Proses Berulang untuk Menguji dan Memperbaiki Solusi Secara Praktis.

Tahapan ini dilaksanakan setelah produk telah selesai dibuat. Pada tahap ini dilakukan uji coba produk buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur untuk mengetahui keefektifan dari produk yang dikembangkan berdasarkan hasil identifikasi dan analisis masalah. Setelah diketahui kekurangan dari produk buku cerita anak yang telah di uji coba kemudian diperbaiki kembali. Dengan memperbaiki produk, maka peneliti mendapatkan solusi untuk menghasilkan produk ideal buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya.

4. Refleksi untuk Menghasilkan Design Principle Serta Meningkatkan Implementasi dari Solusi Secara Praktis

Pada tahapan ini dilakukan untuk merefleksi dan melihat kemungkinan kelemahan yang masih ada dalam produk yang dapat diperbaiki sehingga produk hasil pengembangan dapat memberikan kontribusi sesuai dengan harapan. Hasil refleksi tersebut dapat berupa keputusan untuk desain dan prinsip desain, sewaktu-waktu keputusan tersebut dapat dikembangkan lagi oleh peneliti lain. Pada tahapan ini dihasilkan

produk akhir setelah dilakukan uji coba dan validasi oleh praktisi ahli. Adapun yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang dapat menunjang pembelajaran di kelas IV sekolah dasar dan sebagai bahan bacaan untuk siswa sekolah dasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Hasil wawancara kepada Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan, dan Pariwisata yakni peneliti mendapatkan informasi bahwa Kota Tasikmalaya memiliki makanan tradisional khasnya, salah satunya adalah nasi cikur. Pemerintah pernah mengadakan kegiatan dalam rangka memperkenalkan makanan tradisional khas Tasikmalaya tersebut, namun tidak ada buku mengenai makanan tradisional khas Tasikmalaya yang dibuat oleh masyarakat setempat, tetapi pemerintah setiap tahunnya menerbitkan pamflet dan buklet yang berisi tentang segala hal yang berkaitan dengan pariwisata Kota Tasikmalaya, baik itu tempat wisata, kuliner khas Kota Tasikmalaya, dan produk kriya khas Kota Tasikmalaya. Namun, pemerintah mengungkapkan bahwa tidak ada kegiatan atau pun buku khusus untuk mengenalkan makanan tradisional khas Tasikmalaya untuk anak-anak.

Hasil wawancara kepada dinas Koperasi UMKM Perindag, peneliti mendapatkan informasi bahwa banyak makanan tradisional khas Tasikmalaya, makanan yang dimaksud merupakan makanan sehat seperti sayuran. Makanan dapat disebut sebagai makanan tradisional khas Tasikmalaya karena bahan yang digunakan adalah bahan-bahan lokal yang terdapat di Tasikmalaya dan sudah ada secara turun temurun. Sedangkan kriteria makanan tradisional khas Tasikmalaya mengarah pada makanan sunda. Nasi cikur termasuk salah satu makanan tradisional khas Tasikmalaya. Pemerintah setempat menjelaskan bahwa tidak ada legalitas atau surat keputusan secara tertulis mengenai makanan tradisional khas Tasikmalaya.

Hasil wawancara kepada Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kota Tasikmalaya, peneliti mendapatkan informasi bahwa buku-buku yang ada di perpustakaan terdapat 10 jenis kategori ilmu. Salah satunya adalah ilmu kesusastraan. Anak-anak sering terlihat berkunjung ke perpustakaan. Ketika anak berkunjung ke perpustakaan buku cerita yang banyak diminati anak adalah buku cerita legenda yang berkaitan dengan Jawa Barat, seperti Sangkuriang, Tangkuban Perahu, dan sebagainya.

Hasil wawancara kepada Ibu Rena pemilik warung "Nasi Liwet Nasi Cikur Pataruman" di warungnya yang bertempat di Jl. Panyerutan,

Kelurahan Yudanegara, Kecamatan Cihideung, Kota Tasikmalaya. Nasi cikur menggunakan bahan dasar nasi dan bumbu cikur. Bumbu cikur dibuat dari campuran rempah-rempah bawang merah, bawang putih, cikur (kencur), garam, dan minyak goreng. Cara membuatnya yaitu membuat bumbu, dengan cara haluskan cikur (kencur), bawang merah, bawang putih, dan garam menggunakan ulekan dan cobek hingga halus; panaskan minyak pada wajan, kemudian tumis bumbu halus hingga tercium bau harum; selanjutnya siapkan nasi, kemudian masukkan tumis bumbu, tambahkan garam secukupnya lalu aduk hingga bumbunya merata; setelah dirasa cukup, angkat, dan nasi cikur siap disajikan. Sedangkan untuk pelengkap hidangan nasi cikur yaitu tahu goreng, pencok kacang, gepuk goreng, oseng kangkung, perkedel jagung, sambel goreng tempe, dan sambal dadakan. Harga satu porsi nasi cikur di warung milik Ibu Rena ini adalah Rp 4.000 saja namun belum dengan pelengkapya.

Hasil wawancara kepada guru kelas IV yakni peneliti mendapatkan informasi bahwa kurikulum yang digunakan di sekolah dasar kelas IV sudah menggunakan kurikulum 2013. Pada buku tematik kelas IV termuat pembelajaran mengenai makanan tradisional. Cakupannya adalah skala nasional sehingga yang terdapat pada buku tersebut

menjelaskan makanan tradisional dari luar Kota Tasikmalaya. Hal ini menyebabkan siswa di Kota Tasikmalaya kurang mengenal makanan tradisional daerahnya. Pada saat melaksanakan pembelajaran, selain menggunakan buku siswa, guru juga biasa menggunakan buku lain sebagai penunjang yang terdapat di perpustakaan. Namun, tidak ada buku cerita anak yang memuat tentang makanan tradisional khas Tasikmalaya.

Selanjutnya peneliti melakukan identifikasi dan analisis masalah melalui teknik kuesioner. Peneliti menyebarkan angket kepada responden di Tasikmalaya yang dibagi menjadi 3 klasifikasi yakni 20 mahasiswa, 20 masyarakat umum, dan 20 siswa sekolah dasar yang tersebar di berbagai sekolah dasar yakni SDN 1 Nagarasari, SDN Pahlawan, SDN 2 Setiamulya, SDN Sambong Permai. Penyebaran angket bertujuan untuk menghimpun pengetahuan responden tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya.

Survey yang peneliti lakukan mendapatkan fakta pada indikator pertama tentang makanan tradisional khas Tasikmalaya yang diketahui responden mendapatkan hasil 85% mahasiswa, 65% masyarakat, dan 55% siswa sekolah dasar menyebutkan lima dan lebih dari lima makanan tradisional khas Tasikmalaya yang diketahui. Indikator kedua yaitu pengetahuan

tentang nasi cikur menghasilkan persentase sebanyak 95% mahasiswa, 100% masyarakat, dan 25% siswa sekolah dasar mengetahui nasi cikur. Indikator ketiga tentang tempat responden dapat menemukan nasi cikur, menghasilkan data sebanyak 70% mahasiswa, 80% masyarakat, dan 0% siswa sekolah dasar menjawab dengan spesifik tempat menemukan nasi cikur. Indikator keempat tentang intensitas mengonsumsi nasi cikur, menghasilkan data sebanyak 95% mahasiswa, 95% masyarakat, dan 65% siswa sekolah dasar menjawab intensitas mengonsumsi nasi cikur adalah tidak tentu. Indikator kelima tentang nasi cikur yang ditemukan di luar Tasikmalaya, menghasilkan data sebanyak 15% mahasiswa, 40% masyarakat, dan 40% siswa sekolah dasar menemukan nasi cikur di luar Tasikmalaya. Namun, hanya 15% mahasiswa, 25% masyarakat, dan 40% siswa sekolah dasar menjawab dengan objektif perbedaan nasi cikur Tasikmalaya dengan nasi cikur yang ditemukannya di luar Tasikmalaya. Indikator keenam tentang komposisi dalam membuat nasi cikur, sebanyak 20 mahasiswa cenderung menjawab komposisi dalam membuat nasi cikur, antara lain beras, garam, kencur, bawang merah, dan bawang putih. Sebanyak 20 masyarakat cenderung menjawab komposisi dalam membuat nasi cikur, antara lain beras, garam, kencur, dan bawang

merah. Sebanyak 8 siswa cenderung menjawab komposisi dalam membuat nasi cikur, antara lain beras, bawang merah, kencur, garam, dan bawang putih. Sedangkan 12 siswa lainnya tidak mengetahui komposisi dari nasi cikur.

Dapat disimpulkan bahwa pengetahuan siswa sekolah dasar terhadap makanan tradisional nasi cikur khas lebih rendah dibandingkan dengan mahasiswa dan masyarakat umum. Dengan persentase sebanyak 26,25% siswa sekolah dasar, 48,75% mahasiswa, dan 61,25% masyarakat. Persentase tersebut dilihat dari hasil jawaban responden pada nomor dua, tiga, lima, dan enam yakni pertanyaan mengenai pengetahuan tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya.

Selanjutnya studi dokumentasi dilakukan peneliti untuk mengetahui ketersediaan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya di perpustakaan sekolah dasar yang berada di Tasikmalaya, berdasarkan hasil studi dokumentasi peneliti menemukan fakta bahwa buku anak yang ditemukan di perpustakaan tidak seluruhnya berbentuk cerita, ada yang berupa buku teks, *life skill*, ensiklopedia, dan buku ilmu pengetahuan. Sedangkan konten buku cerita anak yang ditemukan yaitu mengenai sains, fabel, makanan, keagamaan, dan sejarah.

2. Pembahasan

a. Ketersediaan Buku tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya di sekolah dasar Tasikmalaya

Berdasarkan hasil pengumpulan data di lapangan, didapat hasil bahwa di sekolah dasar yang berada di kota Tasikmalaya tidak ditemukan buku cerita anak tentang makanan tradisional khas Tasikmalaya. Begitu pun di tempat yang lebih luas yakni di perpustakaan kota Tasikmalaya juga tidak ditemukan buku cerita anak tentang makanan tradisional khas Tasikmalaya.

b. Produk Awal Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya

Desain awal buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya dibuat dengan memperhatikan dua aspek berikut.

1) Aspek isi/ungkapan didaktis

Cerita anak yang dibuat memuat konten mendidik dan dapat menyampaikan informasi kepada pembacanya. Menurut Sumiyadi (dalam Apriliya, 2016, hlm. 198) "Kajian sastra didaktis dapat difokuskan pada dua hal, yaitu representasi atau cara pengungkapan kedadaktisan dan isi atau ungkapan kedadaktisan suatu karya". Isi atau ungkapan kedadaktisan berupa kesesuaian isi/ungkapan karya sastra dengan tujuan pendidikan nasional, dimensi budaya,

dimensi pengetahuan, dan ilmu pengetahuan yang menjadi sumber masalah/konflik dan solusi yang diberikan.

Isi/ungkapan didaktis pada buku cerita ini berisi pengetahuan tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Di antaranya pengertian makanan tradisional nasi cikur, bahan dasar membuat nasi cikur, alat yang digunakan, dan cara membuat makanan tradisional nasi cikur.

2) Aspek struktur cerita

Struktur cerita dibuat berdasarkan unsur instrinsik. Unsur instrinsik yang terdapat dalam buku cerita anak antara lain tema, tokoh, penokohan, plot atau alur, setting tempat, dan amanat.

Unsur instrinsik yang pertama yaitu tema. Tema harus menjadi pusat dari cerita (Bunanta, 2018. hlm. 4). Oleh karena itu, tema merupakan unsur pokok dalam sebuah cerita dan dapat dikatakan sebagai identitas suatu cerita. Adapun tema yang menjadi pilihan peneliti dalam menyusun cerita yaitu makanan tradisional khas Tasikmalaya. Tema tersebut dipilih karena sesuai dengan dunia siswa dalam kehidupan sehari-hari, yang pada dasarnya anak mengenal dan memahami segala sesuatu yakni berdasarkan hasil temuan di lingkungannya. Hal ini dapat mempermudah siswa memahami konten cerita.

Unsur instrinsik yang kedua yaitu tokoh dan penokohan. Menurut Nurgiyantoro (2005. hlm. 165) "istilah tokoh merujuk pada orangnya dan pelaku cerita. Watak, perwatakan, dan karakter merujuk pada sifat dan sikap para tokoh seperti yang ditafsirkan oleh pembaca..." Selaras dengan hal tersebut menurut Resmi (Tanpa Tahun) dari segi tokoh, bacaan cerita anak-anak menampilkan tokoh yang jumlahnya tidak terlalu banyak (tidak melebihi 6 pelaku). Tokoh yang terdapat dalam cerita sebanyak enam tokoh. Tokoh yang pertama yaitu Raka. Nama Raka diambil dari bahasa sunda, dalam bahasa Indonesia adalah Kakak. Dalam cerita, Raka adalah tokoh utama cerita yang merupakan seorang anak laki-laki pemilik rumah makan, yang dikenal dengan rumah makan keluarga Raka. Tokoh yang kedua yaitu Ibu Raka. Ibu Raka merupakan seorang Ibu dari seorang anak yang bernama Raka. Tokoh yang ketiga yaitu Kakek Raka. Kakek Raka merupakan Kakek dari seorang anak laki-laki bersama Raka yang telah meninggal dunia, namun muncul secara tiba-tiba ketika terjadi masalah pada rumah makan keluarga Raka yang ditinggalkannya. Tokoh keempat yaitu Asta. Asta yaitu seorang anak laki-laki yang merupakan teman sekolah Raka. Nama Asta diambil dari bahasa sunda, arti dalam bahasa Indonesia yaitu bumi. Tokoh kelima yaitu Tirta. Tirta yaitu seorang anak laki-laki yang

merupakan teman sekolah Raka. Nama Tirta diambil dari bahasa sunda, arti dalam bahasa Indonesia yaitu air. Tokoh keenam yaitu Dian. Dian yaitu seorang anak laki-laki yang merupakan teman sekolah Raka. Nama Dian diambil dari bahasa sunda, arti dalam bahasa Indonesia yaitu cahaya atau pelita. Raka bersifat bijaksana, memiliki rasa ingin tahu yang tinggi, dan cerewet. Ibu Raka bersifat tekun dan pantang menyerah. Kakek Raka bersifat bijaksana dan penyayang. Asta bersifat pemberani, memiliki sifat kepemimpinan yang baik, dan senang makan. Tirta memiliki sifat perhatian. Dian memiliki sifat percaya diri tinggi dan pemberani.

Unsur instrinsik yang ketiga yaitu plot atau alur. Alur disusun secara kronologis berdasarkan hubungan sebab-akibat. Alur yang dimuat dalam produk cerita anak adalah alur maju. “Berdasarkan tekniknya, pengaluran dapat disusun dengan jalan progresif (alur maju) yaitu dari awal, tengah, dan akhir terjadi peristiwa.....” (Jabrohim, 2003, hlm. 111). Alur maju dipilih menyesuaikan dengan kondisi pemahaman anak terhadap cerita yang memahami cerita dengan urutan waktu teratur dan beruntut.

Unsur instrinsik yang keempat yaitu setting latar. Setting tempat merupakan keterangan tempat kejadian dalam cerita. Setting tempat dalam produk buku cerita anak yaitu terjadi di gerbang sekolah dasar,

jalan, dan rumah makan keluarga Raka yang berada di pusat Kota Tasikmalaya. Rumah makan keluarga Raka dijadikan setting tempat utama yang dimunculkan peneliti dalam cerita. Hal ini sejalan dengan pendapat Stanton (2007, hlm. 35) “latar adalah lingkungan yang melingkupi sebuah peristiwa dalam cerita, semesta yang berinteraksi dengan peristiwa-peristiwa yang sedang berlangsung”.

Unsur instrinsik yang kelima yaitu amanat. Amanat adalah pesan moral yang ingin disampaikan penulis kepada pembaca baik secara tersirat maupun tersurat. Menurut Hudhana (2015, hlm. 312) “segala jenis karya sastra diwajibkan mengandung pesan moral atau amanat”. Amanat dalam cerita anak yang peneliti susun adalah sikap anak untuk mempertahankan resep nenek moyang dengan menggemari makanannya.

Unsur instrinsik yang keenam yaitu bahasa yang digunakan. “Bahasa sastra tidak mungkin secara mutlak menyaran pada makna konotatif tanpa melibatkan denotative. Penuturan yang demikian akan tidak memberi peluang kepada pembaca untuk dapat memahaminya” (Nurgiyantoro, 2009, hlm. 273). Maka bahasa sastra menggunakan bahasa sesuai dengan tingkat pemahaman pembaca. Oleh karena itu, sastra anak yakni cerita anak menggunakan

bahasa yang akrab dengan anak dan mudah dipahami anak.

Pembuatan buku cerita anak tentang makanan tradisional tersebut menggunakan aplikasi *Corel Draw X7* untuk membuat ilustrasi gambar, background dan penyetikan lainnya.

c. Kelayakan Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya

Berdasarkan hasil validasi ahli dan uji coba terhadap guru dan siswa, dapat disimpulkan bahwa buku cerita termasuk dalam kategori ideal dan layak digunakan siswa sekolah dasar, khususnya di kelas IV. Berikut beberapa hal yang menjadikan buku ini layak digunakan siswa sekolah dasar:

1) Buku cerita memiliki muatan sastra didaktis

Buku cerita ini disusun berdasarkan hasil analisis kebutuhan siswa bahwa makanan tradisional perlu dikenalkan pada anak dengan kemasan yang menarik. Naskah buku cerita ini adalah hasil rancangan peneliti yang berdasarkan analisis data dan informasi yang diperoleh dari hasil studi pendahuluan.

Buku cerita yang dikembangkan oleh peneliti memuat nilai didaktis berupa pengenalan makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Dengan adanya buku cerita ini dapat membantu mengenalkan makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya

kepada siswa. Menurut Hazliansyah (2016) "Menjaga kelestarian makanan tradisional di tengah gempuran makanan asing sangat penting untuk dilakukan".

2) Buku cerita disusun dengan ilustrasi yang menarik dan sederhana

Gambar yang dibuat di dalam buku cerita menggunakan gambar grafis sederhana. Gambar yang peneliti rancang merupakan gambar-gambar yang familiar bagi lingkungan siswa, seperti gerbang sekolah, jalan, rumah makan, dapur, gudang, dan tokoh yakni seorang Kakek, Ibu serta Raka, Asta, Dian, Tirta yang merupakan siswa sekolah dasar. Buku bergambar yang dibuat memuat ilustrasi gambar yang memperjelas latar cerita, ilustrasi mampu membantu anak mengidentifikasi karakter dalam cerita, dan ilustrasi mampu memperjelas rangkaian cerita (Rothlein, L., & Meinbach, A. M., 1991).

3) Buku cerita disusun menggunakan bahasa baku dan sesuai kaidah bahasa Indonesia yang berlaku

Bahasa yang digunakan dalam buku cerita merupakan bahasa Indonesia yang baku dan sesuai Panduan Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI). Naskah cerita telah divalidasi oleh dosen Bahasa Indonesia, meliputi kaidah penulisan, kebakuan, dan bahasa yang diseusai untuk anak. "Bahasa yang digunakan mudah dibaca, dipahami, tidak bertele-tele, mempertimbangkan

kesederhanaan kosakata dan struktur, dan berfungsi meningkatkan kekayaan bahasa dan kemampuan berbahasa anak (Nurgiyantoro, 2010, hlm.210).

4) Buku cerita dirancang dengan penyajian buku yang sesuai untuk anak

Buku cerita ini memiliki 30 halaman termasuk sampul depan, sampul belakang, identitas buku, kata pengantar, prolog, amanat cerita, dan kamus kecil. Buku cerita ini memiliki halaman khusus berisi amanat cerita dengan tujuan memudahkan anak memaknai cerita. Selain itu, buku cerita ini memiliki halaman kamus kecil yang bertujuan untuk mengartikan kata yang dianggap sulit bagi anak.

Jenis huruf yang peneliti gunakan dalam pengembangan buku cerita yaitu Comic San MS. Jenis huruf yang digunakan sesuai dengan hasil survey peneliti terhadap jenis huruf yang anak sukai. Jenis huruf Comic San MS tersebut bersifat mudah dibaca dan menarik bagi anak-anak. Ukuran huruf yang digunakan ada 2 yaitu ukuran 30 untuk judul buku dan 12 untuk isi cerita, kata pengantar, identitas buku, prolog, amanat cerita, dan kamus kecil.

Tata letak tulisan pada buku cerita menyesuaikan ruang kosong dalam gambar. Hal ini dilakukan agar teks dapat dibaca dengan jelas.

d. Produk Akhir Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya

Berdasar pada uji validitas dan uji respons yang telah dilakukan terhadap buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang berjudul "Nasi Cikur yang Terlupakan", maka produk tersebut dapat digunakan karena telah memenuhi kriteria layak berdasarkan hasil validasi dan mendapatkan respons positif dari guru dan siswa sekolah dasar. Produk yang dihasilkan berupa buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya untuk siswa sekolah dasar yang berjudul "Nasi Cikur yang Terlupakan".

Buku cerita anak ini dapat menunjang pembelajaran untuk siswa kelas IV sekolah dasar yang menggunakan kurikulum 2013 (revisi), karena relevan dengan Kompetensi Inti (KI) dan Kompetensi Dasar (KD) pada pembelajaran tematik kurikulum 2013. Namun pada umumnya, buku cerita anak ini dapat digunakan pula oleh siswa sekolah dasar yang dijadikan sebagai bahan bacaan.

Produk tersebut dihasilkan setelah melalui beberapa tahapan, mulai dari pengembangan desain buku cerita, melakukan validasi, revisi hasil validasi, uji coba buku cerita anak, dan revisi kembali.

Keunggulan buku cerita anak ini yakni memuat unsur didaktis atau ilmu

pengetahuan tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang dilengkapi gambar ilustrasi dan alur cerita yang menarik. Sehingga setelah membaca buku cerita anak ini pembaca mendapatkan kesenangan sekaligus pengetahuan mengenai makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Produk buku cerita anak ini diharapkan menjadi solusi dalam mengenalkan makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya khususnya untuk siswa kelas IV sekolah dasar dan umumnya untuk semua usia anak-anak. Sehingga makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya dapat tetap dilestarikan oleh generasi selanjutnya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya dan telah dilakukan uji coba di SDN 1 Nagarasari, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Belum tersedia buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya untuk mengenalkan makanan tradisional khas Tasikmalaya tersebut kepada siswa sekolah dasar yang berada di Tasikmalaya.
2. Produk awal buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya disusun sebagai penunjang pembelajaran kelas IV tema Indahya

Kebersamaan subtema Bersyukur atas Keberagaman yang memuat tentang makanan tradisional khas suatu daerah. Tahap perancangan buku cerita anak didasarkan pada metode *Educational Design Research* model Reeves. Pada tahap ini dihasilkan produk awal buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Setelah produk tersebut dirancang, dilakukan validasi produk oleh validator ahli untuk mengetahui validasi produk yang akan diujicobakan. Selanjutnya, dilakukan revisi berdasarkan saran dari validator ahli, maka dihasilkan produk buku cerita hasil validasi yang siap digunakan untuk uji coba. Buku cerita anak yang dibuat berjudul "Nasi Cikur yang Terlupakan" dengan tema cerita makanan tradisional khas Tasikmalaya. Tokoh dalam cerita sebanyak 6 orang, yakni Raka, Kakek Raka, Ibu Raka, Tirta, Asta, dan Dian. Alur cerita menggunakan alur maju. Latar tempat yakni di gerbang sekolah, rumah makan, gudang, dan dapur. Amanat yang disampaikan berupa ajakan untuk mempertahankan resep nenek moyang kita dengan menggemari makanannya. Pengetahuan yang disampaikan dalam cerita mengenai alat dan bahan yang digunakan dan langkah-langkah membuat

makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya.

3. Berdasarkan hasil pelaksanaan uji coba masih terdapat kekurangan dalam pemilihan kata yang masih sulit bagi siswa, kemudian dilakukan revisi untuk memperbaiki buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya agar produk buku cerita ideal. Respons guru terhadap buku cerita anak yang telah dibuat memberikan respons positif dengan memberikan pernyataan bahwa produk buku cerita anak sudah relevan dengan materi yang terdapat dalam kurikulum dan mudah dipahami. Adapun respons dari siswa terhadap buku cerita anak yakni siswa suka dengan buku cerita yang berjudul "Nasi Cikur yang Terlupakan", karena dengan membaca buku cerita siswa dapat mengetahui tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya disertai pula dengan ilustrasi yang menarik.
4. Produk akhir yang dihasilkan dari penelitian ini adalah buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya. Proses pengembangan buku cerita anak tentang makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: (1) studi pendahuluan; (2) pengembangan naskah cerita; (3)

pengembangan ilustrasi; (4) analisis buku oleh expert judgement; (5) uji respons buku cerita anak; dan (6) analisis hasil uji respons. Model buku yang dikembangkan yakni buku cerita disertai ilustrasi gambar grafis, dengan konten cerita mengenai makanan tradisional nasi cikur khas Tasikmalaya yang terdapat pada pembelajaran dalam kurikulum 2013 (revisi) untuk kelas IV sekolah dasar. Buku cerita anak menggunakan ukuran kertas A5 yaitu berukuran 14,8 x 21 cm. Buku cerita anak tersebut berjumlah 30 halaman termasuk sampul depan, sampul belakang, identitas buku, kata pengantar, prolog, amanat cerita, dan kamus kecil. Jenis huruf yang digunakan yaitu Comic Sans MS. Panjang kalimat berkisar antara 4-20 kata. Buku cerita anak pun menggunakan warna-warna cerah agar menarik minat siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrams, M. H. (1999). *A Glossary of Literary Terms: Seventh Edition*. Massachussets: Heinle & Heinle.
- Apriliya, S. (2016). "Indonesian Didactical Children's Literature As An Affirmation of Literacy at Primary School". Dalam M. Husni, Y. Febriani, dkk (Penyunting), *Proceeding International Conference on Elementary and Teacher Education (ICETE) 2016* (hlm. 196 – 201). Lombok: Universitas Hamzanwadi.
- Bunanta, M. (2008). *Buku, Mendongeng dan Minat Membaca. Cetakan 2*. Jakarta: Kelompok Pencinta Bacaan Anak.

- Djuanda, D. (2014). Pembelajaran Sastra di SD dalam Gamitan Kurikulum 2013. *Mimbar Sekolah Dasar*, 1(2), 191-200.
- Hazliansyah. (2016, 23 Mei). "Yuk, Saatnya Peduli Pelestarian Makanan Tradisional". [Republika.co.id]. Diakses dari https://www.republika.co.id/amp_version/o7miir280.
- Hodidjah, dkk. (2016). *Resepsi Siswa Sekolah Dasar Terhadap Naskah Terbaik LMCA*. Tasikmalaya: UPI. (Tidak Diterbitkan).
- Hudhana, W. D. (2015). "Unsur Instrinsik Cerita Anak (Cernak) untuk Pendidikan Karakter Anak". *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Karakter dan Industri Kreatif* (hlm. 307-313). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Tangerang.
- Jabrohim. (2003). *Metodologi Penelitian Sastra. Pengantar Teori Sastra*. Jakarta: Hanindita Graha Widya.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jakarta: Adicita Karya Nusa.
- Nurgiyantoro, B. (2005). *Sastra Anak: Pengantar Pemahaman Dunia Anak*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- _____. (2009). *Teori Pengkajian Fiksi*. Yogyakarta: UGM Press.
- _____. (2010). *Sastra Anak: Pengantar Pemahaman Dunia Anak*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Panduan Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI).
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 21 Tahun 2016.
- Plomp, Tjeerd, dkk. (2010). *An Introduction to Educational Design Research*. Netherlands Institute for Curriculum Development: SLO.
- Resmini, N. (t.t.). *Sastra Anak dan Pengajarannya di Sekolah Dasar*. Diakses dari: file.upi.edu/...SASTRA.../SASTRA_ANA_K_DAN_PENGAJARANNYA.pdf.
- Rothlein, L., & Meinbach, A. M., (1991). *The Literature Connection: Using Children's Books in The Classroom*. USA: Scott Foresmen Company.