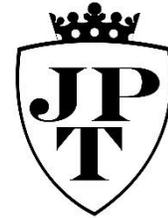

Dikumpulkan : 28 Februari 2017

Direvisi : 22 Maret 2017

Diterima : 25 Maret 2017



Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris

AGNES SIWI PURWANING TYAS

Diploma Bahasa Inggris, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

agnesiw@ugm.ac.id

Abstract

This study is aimed at identifying the representation of local foods and beverages in English textbooks used in Indonesia. Based on the current curriculum, character building should be promoted as one of the learning goals. This effort is to maintain and strengthen students' cultural roots and identity in this globalized world. The integration of local culture in the textbooks will help to provide exposures of both cultures and facilitate cultural dissemination of both local and global values. The result of content analysis on 36 English textbooks used in elementary schools to senior high schools in Indonesia shows how the spoken and written texts accommodate the promotion of Indonesian local cultures, particularly the local culinary. The texts mention the names of several local foods and beverages from Indonesia, such as *nasi goreng*, *bakmi*, *soto*, *gudeg*, *rica-rica*, *klepon*, and *es palu butung*. Based on the questionnaire results, the representation of local culinary in the textbooks can promote local identity, disseminate culture, and promote local tourism. However, the integration is still considered insufficient to disseminate the culture and promote local identity because the books have not accommodated all cultural elements in Indonesia.

Keywords:

Local Culinary, Identity, Cultural Content, Content Analysis

Pendahuluan

Kurikulum 2013 yang diterbitkan oleh Menteri Pendidikan memasukkan muatan budaya dalam pembelajaran sebagai usaha untuk memperkuat budaya dan identitas lokal. Pembangunan karakter dicetuskan sebagai salah satu tujuan pendidikan untuk membangun karakter bangsa yang berakar kuat pada budaya, nilai, dan identitas lokal serta mampu berpartisipasi dalam interaksi dan komunikasi global. Pembelajaran Bahasa Inggris dalam konteks Indonesia, untuk komunikasi internasional di sekolah kini mulai bertumpu pada *worldmindedness*, suatu paham yang mendasari tindakan profesional guru untuk merepresentasikan budaya bahasa target, namun di saat yang bersamaan tetap membangun dan melestarikan budaya pembelajar (Kostogriz dalam Miller, Kostogriz, & Gearon, 2009, hal. 115). Paham pembelajaran dimaksudkan untuk membangun sikap positif terhadap keberagaman dan perbedaan budaya.

Pembelajaran bahasa merupakan pembelajaran yang multikultur. Pembelajar dibimbing untuk memperoleh bahasa baru dan memahami budaya yang melatarbelakanginya, namun perlu disadari bahwa mereka juga membawa budaya, nilai, dan identitas lokalnya. Pembelajaran tersebut perlu diakomodasi dalam keseluruhan pembelajaran bahasa untuk menghindari *cultural invasion*, suatu keadaan dimana salah satu kelompok masyarakat kehilangan budaya atau identitasnya karena *exposure* budaya lain (Freire, 1970, hal. 152). Salah satu cara untuk mengakomodasi budaya adalah dengan pemberian konten yang lebih variatif dan kontekstual. Pembelajar dapat mengenal, memahami, dan memperkuat identitasnya melalui konten yang mereka

baca atau pelajari. Oleh karenanya, konten-konten buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia dirasa perlu untuk mulai mengakomodasi budaya-budaya lokal yang ada.

Upaya pengurangan dominasi budaya asing dan mempromosikan budaya nusantara, buku-buku ajar terbitan Indonesia banyak menyisipkan elemen-elemen budaya yang meliputi penggunaan nama lokal, penyebutan tempat yang menjadi ikon daerah di Indonesia, deskripsi kesenian daerah, dan penyebutan nama-nama kuliner khas daerah. Penyebutan nama beberapa kuliner daerah Indonesia di antara elemen-elemen tersebut, menjadi istimewa karena sering disandingkan dengan makanan-makanan internasional seperti pasta, pizza, *steak*, dan *hamburger*, bahkan jumlahnya lebih banyak dan lebih variatif bila dibandingkan dengan makanan-makanan internasional populer yang sering muncul dalam buku ajar bahasa Inggris. Berangkat dari fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberagaman kuliner lokal dalam buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia sebagai sarana untuk mempromosikan budaya Indonesia.

Makanan tradisional atau makanan lokal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut. Salah satu cara untuk mengenalkan dan mempromosikan kekayaan kuliner tersebut adalah melalui konten pembelajaran di sekolah, tidak terkecuali dalam pembelajaran bahasa Inggris. Konten-konten budaya lokal termasuk makanan tradisional mulai disisipkan dalam

buku ajar yang digunakan di kelas. Penelitian ini mengidentifikasi representasi budaya lokal melalui makanan tradisional dalam buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Jordana, 2000 seperti dikutip oleh Pieniak, et al 2009). Makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan-makanan tradisional ini sangat mudah ditemukan, bahkan menjadi ikon pariwisata di tempat tersebut, seperti pempek dari Palembang, Gudeg dari Yogyakarta, dan Selat Solo dari Solo.

Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain (seperti dikutip oleh Guerrero et al, 2009). Makanan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan

makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun.

Miller menggambarkan identitas budaya sebagai kondisi dimana setiap individu menerima dan menghargai perbedaan dan kearifan lokal serta mengakui hak atas perbedaan (dalam Miller, Kostogriz, & Gearon, 2009, hal.127). Orang yang memiliki identitas budaya yang kuat bersedia untuk menerima keberagaman budaya dan mampu untuk mengadakan kontak dengan budaya lain tanpa menghilangkan budayanya sendiri. Mereka disebut memiliki *multicultural awareness*. Menurut Kostogriz (dalam Miller, Kostogriz, and Gearon, 2009, hal. 122), *multicultural awareness* dapat dibangun dengan membandingkan budaya asing dengan budaya pembelajar bahasa melalui kegiatan yang berfokus pada memahami kesamaan dan perbedaan kedua budaya tersebut. Tujuan akhirnya adalah dapat mengurangi *cultural gap* antar dua budaya tersebut. Dengan menyandingkan dua budaya yang berbeda dalam sebuah konten pembelajaran, maka proses pembelajaran dapat memfasilitasi diseminasi dua budaya dan membangun harmonisasi antar budaya tersebut.

Buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di sekolah-sekolah Indonesia mengintegrasikan budaya Indonesia melalui kekayaan kulinernya. Integrasi tersebut sebagai usaha untuk merepresentasikan budaya. Bessire (1998) menyebut makanan tradisional adalah simbol atau identitas kolektif suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat karena keberadaannya sebagai warisan budaya. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan dalam hal kuliner daerahnya. Kekhasan tersebut membuat beberapa daerah di Indonesia dikenal karena

kulinernya, seperti Bandung yang terkenal karena peuyeum atau tape singkong dan Padang yang dikenal karena rendang.

Byram dan Morgan menyebutkan bahwa pembelajaran bahasa harus disertai dengan diskusi mengenai makna budaya melalui representasi elemen-elemen budaya (1990, hal. 1). Oleh karena itu, sebagai sumber belajar dan informasi, buku teks Bahasa Inggris menyajikan muatan budaya untuk memberikan konteks dan *setting* dimana, kapan, dan bagaimana budaya tersebut berada. Melalui elemen-elemen budaya tersebut para pembelajar membangun identitas dan nilai-nilai budaya sehingga konten dalam pembelajaran bahasa berkontribusi besar dalam pembangunan karakter.

Metode

Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif melalui *content analysis* dan kuesioner. Analisa dilakukan pada beberapa sampel buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia, mulai dari level Sekolah Dasar sampai dengan Sekolah Menengah Akhir. Seluruh buku ini diterbitkan oleh penerbit Indonesia dan saat ini digunakan untuk pengajaran Bahasa Inggris di sekolah-sekolah di Indonesia. Penelitian dilakukan dengan menganalisa konten budaya yang ada beberapa unit buku yang berhubungan dengan kuliner lokal dan konten budaya seperti *likes and dislikes, foods and beverages, procedural text, culture, dan describing city*.



Figur 1. Diagram alur penelitian
Sumber: Gall, Borg, & Gall, 2003, hal. 279-282

Penelitian diawali dengan menentukan permasalahan dan tujuan penelitian. Pembelajaran Bahasa Inggris, pada umumnya didalamnya terdapat konten yang menampilkan budaya-budaya asing misalnya melalui penyebutan nama orang atau nama tempat dan penggunaan gambar. Buku-buku tersebut dalam beberapa unit juga menyebutkan dan menampilkan kuliner-kuliner internasional, misalnya *pizza, steak, salad, french fries, sandwich, fried chicken, curry, hamburger, dan pasta*. Penyebutan istilah-istilah tersebut membawa penetrasi budaya asing bagi siswa sebagai pembelajar. Untuk mengurangi efek penetrasi budaya asing, menjembatani *cultural gap*, dan mengintegrasikan konten lokal dalam pembelajaran bahasa Inggris, buku-buku ajar tersebut menyisipkan nama-nama kuliner lokal. Penelitian ini difokuskan pada identifikasi kuliner-kuliner lokal dalam buku-buku tersebut.

Seiring dilakukakannya proses awal *content analysis* ini, penelitian juga dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada 16 mahasiswa semester IV Program Studi Bahasa Inggris tahun akademik 2016/2017 yang memiliki minat di bidang pendidikan. Mahasiswa-mahasiswa tersebut pada pertengahan semester ini dan semester depan akan melakukan

praktek mengajar di beberapa sekolah. Mahasiswa tentu dalam pelaksanaan praktek mengajar ini akan menggunakan buku ajar yang digunakan sesuai dengan kebutuhan sekolah. Guna mendapatkan informasi mengenai pendapat mereka terhadap konten budaya lokal dalam buku ajar, setiap mahasiswa calon guru ini diberikan sampel buku ajar dan diberikan kesempatan untuk menuliskan pendapat mereka dalam kuesioner.

Kedua, penelitian *content analysis* dilakukan dengan melihat konten dalam buku ajar. Studi ini menggunakan sampel 36 buku ajar dari tingkat Sekolah Dasar sampai Sekolah Menengah Akhir yang saat ini digunakan dalam proses belajar mengajar di sekolah. Buku-buku yang dipilih sebagai sampel tersebut adalah *Grow with English* untuk Sekolah Dasar kelas I sampai dengan kelas VI, *Rainbow* untuk Sekolah Dasar kelas I sampai dengan kelas VI, *English on Sky* untuk Sekolah Menengah Pertama kelas VII sampai dengan kelas IX, *Real Time* untuk Sekolah Menengah Pertama kelas VII sampai dengan kelas IX, *When English Rings a Bell* untuk Sekolah Menengah Pertama kelas VII sampai dengan kelas IX, *Scaffolding* untuk Sekolah Menengah Pertama kelas VII sampai dengan kelas IX, *English in Focus* untuk Sekolah Menengah Pertama kelas VII sampai dengan kelas IX, *Contextual Teaching and Learning* Bahasa Inggris untuk Sekolah Menengah Akhir kelas X sampai dengan kelas XII, *Interlanguage* untuk Sekolah Menengah Akhir kelas X sampai dengan kelas XII, dan *Look Ahead* untuk Sekolah Menengah Akhir kelas X sampai dengan kelas XII.

Langkah penelitian selanjutnya adalah mengkategorisasi konten budaya yang ditemukan dalam buku-buku ajar tersebut. Penelitian difokuskan pada konten yang menyebutkan,

mendeskripsikan, atau menggambarkan kuliner lokal Indonesia. Beberapa unit yang dipilih untuk dianalisa adalah topik *likes and dislikes*, *foods and beverages*, *procedural text*, *culture*, dan *describing city* yang banyak memasukkan kuliner lokal di dalam teksnya. Setelah mendapatkan konten mengenai kuliner lokal, hasilnya dibagi ke dalam beberapa kategori seperti kuliner nasional, kuliner Indonesia Barat yang dibagi menjadi kuliner Jawa, Madura, dan Sumatera, kuliner Indonesia tengah, minuman lokal, dan jajanan pasar atau kudapan.

Konten yang sudah dikategorisasi kemudian dianalisa sesuai dengan distribusi kuliner lokal di buku-buku ajar dan bagaimana kuliner itu direpresentasikan dalam buku-buku tersebut. Selain itu, analisa juga difokuskan pada identifikasi kuliner-kuliner lokal apa saja yang potensial dan kerap didiskusikan dalam konten pembelajaran bahasa Inggris. Analisa konten ini juga didukung dengan analisa kuesioner. Hasil dari analisa konten akan dikaitkan dengan pendapat mahasiswa calon guru yang dituliskan dalam kuesioner. Keterkaitan antara hasil analisa konten dengan kuesioner dilakukan sebagai triangulasi dimana data diambil dari beberapa sumber yang berbeda.

Setelah menganalisa data, langkah terakhir dari penelitian ini adalah menginterpretasi hasil dari analisa. Data menunjukkan kuliner-kuliner lokal yang kerap direpresentasikan dalam buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia dan perannya dalam mempromosikan budaya dan pariwisata Indonesia melalui pembelajaran bahasa. Hasil interpretasi ini digunakan sebagai kesimpulan dari hasil penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Hasil analisa 36 buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di sekolah-sekolah menggambarkan ragam kuliner lokal yang mencerminkan identitas Indonesia dan beberapa daerah. Selain menyebutkan makanan-makanan internasional seperti *pizza, steak, salad, french fries, sandwich, fried chicken, curry, hamburger*, dan *pasta*, buku-buku tersebut juga merepresentasikan budaya Indonesia melalui kuliner-kuliner lokal yang dapat dimuat dalam beberapa unit. Semua buku menunjukkan bahwa Indonesia juga memiliki keragaman kuliner sebagai warisan dan identitas budaya.

Buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia sudah memasukkan konten yang lebih kontekstual dan sesuai dengan budaya lokal. Tabel di atas menunjukkan distribusi konten kuliner lokal yang dipresentasikan dalam buku-buku ajar tersebut. Selain itu, dapat dilihat bahwa 36 buku terbitan Indonesia yang dianalisa tersebut sudah mengintegrasikan konten yang mengakomodasi identitas dan budaya lokal untuk membangun karakter bangsa sehingga lebih sesuai dengan tujuan pembelajaran dalam Kurikulum 2013. Konten yang berupa kuliner-kuliner lokal ini dipresentasikan dalam percakapan, teks deskripsi, teks prosedural, dan gambar-gambar. Hasilnya meliputi makanan lokal nusantara maupun khas daerah, minuman lokal Indonesia, dan jajanan pasar.

Makanan Lokal Indonesia

a. Kuliner Nasional

Beberapa unit dalam buku-buku ajar Bahasa Inggris di Indonesia menampilkan kuliner nasional yang khas dari Indonesia. Penggambaran makanan-makanan ini sesuai dengan ciri khas kuliner nasional Indonesia yang mudah ditemui di seluruh

daerah di Indonesia. Beberapa daerah bahkan memiliki kuliner yang sama namun dengan karakteristik tersendiri.

1. Nasi goreng

Kuliner ini dapat ditemui di seluruh wilayah Indonesia sehingga menjadi ciri khas kuliner nasional Indonesia yang sudah dikenal oleh masyarakat internasional. Bahan dasar nasi goreng ini pada umumnya sama, yaitu nasi, bumbu dasar bawang putih, dan kecap. Namun pada umumnya terdapat variasi bumbu yang digunakan, misalnya tomat, terasi, ebi, kari, rempah-rempah, dan cabai. Bahan pelengkap nasi goreng juga bervariasi, seperti sayuran, telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing, ikan, dan sosis. Kuliner nasional Indonesia ini dapat disajikan bersama dengan kerupuk, emping, dan acar. Hampir seluruh sampel buku yang dianalisa menyebutkan nasi goreng dalam beberapa unitnya.

2. Soto

Beberapa buku menggunakan soto sebagai salah satu contoh kuliner lokal Indonesia. Soto merupakan kuliner khas Indonesia yang dapat ditemukan di seluruh wilayah di Indonesia. Bahkan di beberapa daerah, kuliner ini juga disebut *sroto, sauto, tauto*, atau *Coto*. Soto disebut sebagai kuliner nasional Indonesia karena soto sudah menjadi makanan khas beberapa wilayah di Indonesia, seperti *Padang, Betawi, Makassar, Lamongan, Banjar, Kudus, dan Bogor*. Variasinya ada pada bahan dasar soto. Ada yang menyajikan soto dalam kuah bening, ada yang menggunakan kuah santan, ada yang menggunakan jeroan sebagai pengganti daging, dan ada yang menambahkan mie di dalam masakannya. Namun, bahan utama soto adalah daging dalam kuah kaldu yang

disajikan bersama dengan sayuran seperti potongan daun kol, potongan tomat, seledri yang dicincang, dan bawang goreng.

3. Rujak

Salah satu buku ajar Bahasa Inggris menyebutkan rujak sebagai salah satu makanan favorit orang Indonesia. Sebagai salah satu kuliner lokal Indonesia, rujak memiliki banyak ragam, terutama bila dilihat dari bahan dasarnya. Ada rujak yang terbuat dari serutan berbagai macam buah seperti pepaya muda, mangga muda, bengkoang, mentimun, nanas, dan kedondong. Ada pula rujak yang berbahan dasar sayuran seperti sawi, kol, dan tauge. Ada juga rujak cingur di Betawi yang berbahan dasar cingur atau hidung sapi dan rujak juhi yang menggunakan cumi. Sedangkan di Yogyakarta, orang menambahkan es krim di atas rujaknya. Ada pula rujak cuca yang menjadi kuliner khas Bandung dan rujak mie di Pekanbaru.

4. Ketupat

Ketupat termasuk dalam jenis kuliner nasional khas Indonesia. Oleh karenanya, salah satu buku ajar mendeskripsikan ketupat sebagai contoh makanan yang menjadi representasi budaya lokal Indonesia. Ketupat merupakan beras yang diolah dengan cara dibungkus dalam anyaman janur dan dikukus. Ketupat menjadi makanan pendamping opor ayam yang selalu disajikan pada saat Lebaran atau Hari Raya Idul Fitri. Selain itu, ketupat juga dikonsumsi sehari-hari sebagai bahan utama beberapa kuliner lokal Indonesia seperti lotek, gado-gado, ketoprak, tahu gimbal, dan kupat tahu.

b. Kuliner Indonesia Barat

Sebagai upaya untuk mempromosikan budaya Indonesia melalui kuliner lokal, beberapa bagian dalam buku-buku ajar tersebut menampilkan beragam jenis makanan khas Indonesia bagian barat seperti makanan tradisional dari Jawa, Madura, dan Sumatera. Jenis-jenis kuliner lokal tersebut sudah sangat populer sehingga mudah untuk ditampilkan dalam konten pembelajaran. Kuliner-kuliner tersebut ditampilkan melalui gambar, deskripsi, atau teks prosedural.

1. Kuliner Jawa

Pulau Jawa memiliki kuliner lokal yang beragam dan buku-buku ajar tersebut merepresentasikan beberapa contoh kuliner khas Jawa yang sudah cukup dikenal. Kuliner pertama adalah sop. Ada dua jenis sop yang digambarkan dalam buku-buku tersebut yaitu sop ayam dan sop buntut. Sop ayam yang dideskripsikan dalam buku ajar tersebut lebih mirip dengan sop *manten*. Penamaan sop *manten* karena kuliner ini biasanya disajikan dalam pesta pernikahan. Sop tersebut dalam beberapa sampel buku dideskripsikan sebagai sop yang berbahan dasar daging ayam yang diolah bersama sayur-sayuran seperti kentang, wortel, kol, dan kacang kapri dan dimasak dalam kaldu ayam. Hidangan ini sebenarnya merupakan kuliner khas Solo. Selain sop ayam atau sop *manten*, salah satu buku juga menyebutkan sop buntut sebagai makanan lokal Indonesia khas Saraba, atau sop buntut khas Sunda. Sop buntut ini digambarkan sebagai sop berbahan dasar buntut sapi yang dimasak dengan sayur-sayuran seperti wortel, kentang, kol, daun bawang, dan daun seledri.

Kuliner lokal kedua adalah bakmi. Bakmi dalam beberapa buku sering disebut sebagai hidangan favorit masyarakat

Indonesia. Pada dasarnya, bakmi atau mie mudah dijumpai di seluruh wilayah di Indonesia, namun deskripsi bakmi dalam buku-buku tersebut merujuk pada bakmi khas Jawa, atau bakmi Jawa. Bakmi Jawa digambarkan sebagai bakmi rebus yang dimasak dalam kuah kaldu ayam bersama sayuran dan telur atau bakmi goreng yang dimasak bersama daging ayam, sayuran, dan telur.

Kuliner khas Jawa yang ketiga adalah bubur ayam yang menggunakan resep khas Betawi atau Jakarta. Bubur ayam digambarkan sebagai hidangan bubur yang disajikan lengkap dengan kedelai goreng, cakwe, kerupuk, daun bawang, bawang goreng, dan disiram dengan kuah kaldu gurih. Selain bubur ayam, beberapa sampel buku tersebut menyebutkan gado-gado sebagai contoh kuliner favorit khas Jawa yang keempat. Gado-gado juga berasal dari Betawi, Jakarta. Hidangan ini dideskripsikan sebagai kuliner khas Indonesia yang terdiri dari kentang, sayuran, tauge, telur rebus, tahu, ketupat, dan kerupuk udang yang disiram saus kacang.

Kuliner kelima adalah kuliner khas Jawa Barat, *peuyeum*. *Peuyeum* adalah tape singkong. Kuliner lokal ini terbuat dari singkong yang difermentasi. Hidangan khas Jawa yang terakhir yang dipresentasikan dalam salah satu buku ajar yang dianalisa adalah gudeg. Gudeg merupakan kuliner khas Yogyakarta yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia maupun internasional. Bahan dasar gudeg adalah nangka muda yang dimasak dengan bumbu-bumbu dan dihidangkan dengan nasi, telur, ayam, tahu, sambal krecek, dan disiram kuah santan gurih yang disebut areh.

2. Kuliner Madura

Kuliner khas Madura yang sudah sangat dikenal dan dapat dijumpai hampir di seluruh wilayah di Indonesia adalah sate Madura. Sate Madura menjadi salah satu kuliner lokal yang dipromosikan dalam salah satu buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di Indonesia. Kuliner khas Indonesia ini digambarkan sebagai makanan favorit masyarakat Indonesia yang juga digemari oleh wisatawan asing. Sate Madura merupakan daging ayam yang dipotong kecil, diberi bumbu, dan ditusuk dengan bambu, kemudian dipanggang di atas bara, disajikan dengan potongan lontong dan disiram saus kacang dan kecap manis.

3. Kuliner Sumatera

Kuliner Indonesia Barat yang menjadi ikon wisata kuliner di Sumatera adalah pempek, rendang, dan sate *Padang*. Pempek adalah kuliner khas Palembang yang berbahan dasar ikan yang digiling dan dicampur dengan sagu. Masyarakat sudah mengenal beberapa jenis pempek seperti pempek kapal selam, pempek bulat, pempek lenjer, dan pempek kulit. Pempek yang sudah dipotong-potong akan disajikan dengan cuko, atau kuah yang terbuat dari gula merah, bawang putih, cabai rawit, dan ebi.

Rendang sebagai makanan khas Indonesia yang sudah sangat terkenal di dunia, sudah umum digunakan sebagai contoh kuliner lokal yang direpresentasikan dalam buku-buku ajar Bahasa Inggris. Banyak buku menyebutkan rendang sebagai ikon wisata kuliner khas Indonesia. Rendang merupakan kuliner lokal dari *Padang* yang terbuat dari daging sapi yang dimasak dalam santan dan rempah-rempah hingga kering. Rendang dapat disajikan dengan nasi, gulai, sayuran hijau, dan sambal cabai hijau.

Selain sate dari Madura, salah satu buku ajar menyebutkan sate *Padang* sebagai kekayaan kuliner Indonesia lainnya. Hampir sama seperti sate Madura, sate *Padang* juga terbuat dari potongan daging ayam yang ditusuk dengan bambu dan dipanggang. Sate *Padang* juga disajikan dengan potongan lontong, tetapi yang membedakannya dengan sate Madura adalah sausya. Sate *Padang* disajikan dengan siraman saus kare gurih khas *Padang*.

c. Kuliner Indonesia Tengah

Representasi kuliner lokal Indonesia dalam buku ajar Bahasa Inggris yang lainnya adalah kuliner khas Indonesia tengah. Kuliner ini didominasi oleh kuliner dari daerah Sulawesi, yaitu rica-rica dan Coto Makassar. Rica-rica merupakan makanan khas Manado yang berbahan dasar ayam, daging, ikan, atau seafood. Bahan utama ini dimasak dengan cabe, bawang putih, serai, jahe, daun jeruk, dan santan. Kuliner lokal Indonesia tengah lain yang dipromosikan dalam salah satu buku ajar tersebut adalah Coto Makassar. Pembeda Coto Makassar dengan jenis soto yang lainnya adalah bahan dasarnya yang berupa jeroan sapi. Namun, bila dibandingkan dengan distribusi makanan Indonesia barat, jumlah diskusi mengenai kuliner Indonesia tengah ini masih kurang sehingga budaya yang direpresentasikan masih berfokus pada Indonesia barat.

Minuman Lokal Indonesia

a. Jamu

Salah satu buku ajar yang dianalisa mendeskripsikan *Jamu* sebagai salah satu minuman khas Indonesia yang menjadi kekayaan lokal. *Jamu* terbuat dari bahan-bahan alami yang tumbuh di Indonesia.

Kebanyakan jenis *Jamu* dibuat dari rimpang, seperti kencur, jahe, kunir, dan temulawak. *Jamu-Jamu* tradisional diujakan berkeliling dengan cara digendong. Oleh karena itu, *Jamu* sering diasosiasikan dengan *Jamu* gendong. Walaupun demikian, ada beberapa *Jamu* instan yang diproduksi oleh produsen-produk *Jamu* dan dijual di pasar, swalayan, atau supermarket.

b. Es palu butung

Es Palu Butung adalah minuman khas dari Sulawesi Selatan. Saat ini *es Palu Butung* mudah dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, terutama bila bulan puasa tiba. *Es Palu Butung* terbuat dari tepung beras, santan, dan potongan buah pisang raja yang disiram dengan sirup merah. Minuman ini dapat dihidangkan dingin dengan Es. Salah satu buku ajar Bahasa Inggris mendeskripsikan *Es Palu Butung* sebagai minuman lokal yang digemari oleh masyarakat Indonesia.

c. Bajigur

Bajigur merupakan minuman khas daerah Sunda, Jawa Barat. Minuman ini sudah menjadi minuman khas Indonesia sehingga mudah dijumpai di hampir seluruh wilayah Indonesia. Selain dijual di toko, *Bajigur* juga dipasarkan dalam bentuk minuman serbuk instan. *Bajigur* terbuat dari santan dan gula aren. Minuman ini biasanya disajikan hangat dan dapat dinikmati dengan jajanan pendamping lainnya.

d. Es Asam Jawa

Meskipun tidak terlalu dikenal sebagai minuman khas Indonesia, *Es Asam Jawa* boleh dikatakan sebagai minuman lokal karena bahannya yang didapat dari daerah di Indonesia. *Es Asam Jawa* terbuat

dari sari buah Asam Jawa yang dicampur dengan air dan gula Jawa. Penggunaan sari asam untuk minuman juga sudah umum digunakan untuk membuat *Jamu* seperti kunir asam.

Bila dibandingkan dengan ragam kuliner lainnya, jenis minuman tradisional yang disebutkan masih kurang bervariasi. Indonesia memiliki berbagai jenis minuman tradisional yang cukup menarik untuk menjadi bahan diskusi pembelajaran, seperti wedang ronde, wedang uwuh, es dawet, *bandrek*, dan es kacang merah. Jenis-jenis minuman ini memiliki keunikan dalam segi bahan dan proses pembuatan sehingga dapat menambah ragam konten dalam buku pembelajaran, misalnya konten dalam teks prosedural dan deskripsi. Selain itu, minuman-minuman tersebut mencerminkan kekhasan daerah, misalnya wedang ronde yang sangat dikenal di Yogyakarta dan es dawet yang khas dari Banjarnegara.

Jajanan Pasar

a. Klepon

Klepon adalah jajanan pasar khas Indonesia. Dalam salah satu buku ajar, klepon digambarkan sebagai snek berbentuk bola kecil berwarna hijau berisi gula Jawa yang dibalur parutan kelapa. Jajanan ini terbuat dari tepung beras yang diisi gula Jawa sehingga rasanya sangat manis dan harum. Warna hijau klepon dapat berasal dari pewarna makanan sintetis atau pewarna alami dari daun suji. Biasanya *klepon* disajikan di atas piring kecil yang terbuat dari daun pisang.

b. Risoles

Salah satu jajanan pasar yang disebutkan sebagai contoh kudapan khas Indonesia adalah risoles. Risoles adalah jajanan gurih berisi daging cincang dan

sayuran atau ragout. Isian ini dibungkus kulit dadar yang dibalut tepung panir dan digoreng. Keberadaan makanan ini di Indonesia dipercaya berasal dari pengaruh budaya Belanda.

c. Pisang goreng

Kebanyakan orang Indonesia menyukai jajanan yang digoreng. Selain risoles, orang Indonesia juga sering mengonsumsi pisang goreng untuk kudapan. Oleh karena itu, salah satu buku menyebutkan pisang goreng sebagai jajanan lokal khas Indonesia. Sebelum digoreng, buah pisang yang sudah dikupas dan dibelah dicelup pada adonan tepung. Proses ini disebutkan dalam teks prosedural yang dimuat dalam buku ajar untuk Sekolah Menengah Pertama.

d. Lepat

Contoh jajanan pasar terakhir yang disebutkan sebagai salah satu kuliner lokal Indonesia adalah lepat. Lepat merupakan jajanan khas daerah Minangkabau dan Aceh di Sumatera. Makanan ini juga menjadi kudapan favorit masyarakat Indonesia. Jajanan ini berbahan dasar tepung ketan yang diisi atau parutan kelapa yang disangrai dengan gula merah lalu dibungkus daun pisang dan dikukus. Sama seperti *klepon*, rasa lepat ini juga manis.

Berdasarkan seluruh sampel buku yang dianalisa, hanya terdapat empat jenis jajanan pasar tradisional yang disebutkan dalam teks. Sebenarnya Indonesia memiliki beragam jenis jajanan pasar yang biasa dikonsumsi sebagai kudapan. Mahasiswa calon guru menyebutkan beberapa jenis kudapan yang cukup familiar untuk menambah konten tersebut, seperti kue sagu, kue talam, lumpia Semarang, jadah

manten, kue kipo, sosis Solo, jenang, dan cilok.

Peran Representasi Kuliner Lokal dalam Pembelajaran

a. Membangun identitas

Hampir seluruh mahasiswa calon guru mengatakan bahwa representasi kuliner lokal dalam buku ajar sangat penting dalam membangun identitas bangsa. Menurut Bertozzi, (1998, seperti dikutip oleh Pieniak et al, 2009) makanan lokal adalah representasi dari sebuah kelompok masyarakat yang tinggal di suatu daerah dan bagian dari budaya yang dimiliki oleh masyarakat tersebut. Menurut para calon guru, menyisipkan konten budaya melalui kuliner lokal dapat membangun identitas bangsa karena siswa dapat belajar memahami dan memperkuat identitas, nilai, dan budaya mereka melalui konten yang mereka pelajari.

Kuliner adalah bagian dari *branding* identitas nasional (Berg dan Sevón, 2014). Suatu daerah atau wilayah dapat mudah dikenali karena kulinernya, seperti Yogyakarta yang disebut Kota Gudeg atau Padang yang memiliki nasi Padang sebagai ikon kuliner wisata. Kondisi ini menunjukkan bagaimana suatu daerah dan kuliner lokalnya berkaitan erat. Oleh karena itu, masyarakat dapat memperkuat identitasnya melalui kuliner khas yang melambangkan daerah dimana kuliner tersebut berasal.

Bessire (1998) mengatakan bahwa kuliner adalah warisan budaya menjadi pembeda dari identitas lainnya. Keberadaan kuliner lokal secara turun-temurun dalam kelompok masyarakat menjadikannya identitas. Negara Indonesia yang memiliki beragam kuliner lokal menguatkan identitasnya melalui makanan yang sudah dikenal di seluruh dunia seperti

nasi goreng dan rendang. Oleh karena makanan ini hanya dimiliki masyarakat Indonesia, maka kuliner tersebut berkaitan erat dengan identitas bangsa Indonesia. Penguatan identitas tersebut serupa dengan *sushii* yang menjadi ikon dan identitas budaya masyarakat Jepang.

b. Merepresentasikan budaya

Beberapa mahasiswa menyebutkan makanan sebagai bagian dari budaya dan identitas bangsa yang perlu dipromosikan melalui pembelajaran Bahasa Inggris di sekolah. Menurut Berg dan Sevón, makanan adalah bagian dari budaya karena merupakan wujud otentik sejarah dan budaya suatu daerah (2014). Oleh karena itu, pemberian konten mengenai kuliner lokal juga penting untuk dilakukan. Makanan adalah warisan budaya yang tetap lestari. Keberadaannya tidak akan hilang, tetapi akan terus berkembang melalui sektor pariwisata, industri, dan pendidikan.

Menurut hasil kuesioner, diskusi mengenai kuliner lokal sebagai representasi budaya dapat dilakukan dengan pembahasan teks prosedural tentang cara membuat suatu masakan. Hasil sesuai dengan pendapat Bessire (1998) bahwa budaya satu daerah dan daerah lain dapat dibedakan dari makanan tradisionalnya, yang meliputi resep makanan, bahan makanan, dan cara memasaknya. Siswa dilibatkan untuk menganalisa budaya daerah dimana makanan itu berasal dengan mempelajari teks prosedural, misalnya kebiasaan makan masyarakat di daerah itu, hasil pangan yang menjadi komoditi dan kegemaran masyarakat tersebut, serta kebiasaan mereka dalam mengolah makanan.

Namun, seluruh mahasiswa calon guru tersebut menyebutkan bahwa buku-

buku ajar tersebut belum seluruhnya merepresentasikan budaya Indonesia karena jumlah yang masih terbatas. Keterbatasan tersebut dapat dilihat bahwa kuliner-kuliner yang disebutkan adalah kuliner-kuliner populer dari Indonesia barat dan tengah sehingga kurang mengakomodasi budaya Indonesia Timur. Mereka perlu memberikan konten tambahan yang kontekstual sebagai usaha mengatasi kurangnya budaya Indonesia Timur diakomodasi dan untuk mendukung pembangunan budaya, nilai, identitas, dan karakter bangsa.

b. Mempromosikan sektor pariwisata

Para calon guru dalam kuesioner menyebutkan bahwa representasi makanan lokal dalam buku ajar Bahasa Inggris berhubungan dengan pariwisata. Makanan khas dari setiap daerah adalah sumber budaya yang dapat meningkatkan sektor pariwisata daerah tersebut (Buiatti, 2011). Keberadaan makanan lokal daerah dapat menarik minat wisatawan untuk datang dan mencicipi makanan tersebut. Buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan dengan merepresentasikan kuliner lokal tersebut, juga mempromosikan budaya lokal Indonesia disamping budaya asing lain.

Berg and Sevón menyebutkan bahwa banyak teks menampilkan kuliner dalam berbagai bentuk untuk menarik minat terhadap suatu daerah (2014). Salah satu teks yang dapat digunakan dan sangat umum digunakan dalam promosi pariwisata suatu negara atau daerah adalah buku ajar. Buku ajar yang baik tentu saja menampilkan konten-konten yang komprehensif mengenai disiplin ilmu yang perlu dipelajari. Buku ajar tidak hanya menampilkan konten linguistic dalam konteks pembelajaran Bahasa Inggris di

Indonesia, tetapi juga konten budaya yang terkandung. Penggunaan teks yang kontekstual semacam ini dapat meningkatkan popularitas wisata kuliner. Orang akan tertarik datang ke daerah tersebut karena ingin merasakan kuliner tersebut.

Kesimpulan

Mengintegrasikan konten lokal dalam pembelajaran adalah hal yang penting untuk membangun identitas dan budaya Indonesia melalui pendidikan di sekolah. Buku-buku ajar Bahasa Inggris yang digunakan di sekolah-sekolah, mulai dari tingkat Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Akhir sudah memasukkan konten budaya melalui teks yang menampilkan kuliner-kuliner lokal Indonesia. Kuliner yang disebutkan di dalam teks meliputi kuliner nasional, kuliner Indonesia barat, kuliner Indonesia tengah, minuman tradisional, dan jajanan pasar.

Kuliner nasional yang digambarkan atau dideskripsikan dalam teks merupakan kuliner yang umum dijumpai di hampir seluruh wilayah Indonesia, bahkan setiap daerah memiliki karakteristik kuliner tersendiri, misalnya nasi goreng, ketupat, soto, dan rujak. Selain itu, buku-buku ajar juga menampilkan kuliner Indonesia barat dari daerah Jawa seperti gudeg, gado-gado, *peuyeum*, dan bakmi, sate Madura sebagai kuliner dari daerah Madura, dan kuliner dari Sumatera seperti pempek, rendang, dan sate *Padang*. Kuliner dari Indonesia tengah yang disisipkan dalam konten budaya adalah rica-rica dari daerah Manado dan Coto Makassar. Selain menampilkan kekayaan kuliner yang berupa makanan lokal, buku-buku tersebut juga menyebutkan beberapa jenis minuman tradisional dan jajanan pasar.

Representasi kuliner lokal dalam buku-buku tersebut, selain untuk mengurangi dominasi budaya asing, juga bertujuan untuk membangun identitas bangsa, merepresentasikan budaya, dan mempromosikan pariwisata Indonesia. Konten yang lebih kontekstual dan terlokalisasi membantu siswa untuk memahami dan mempelajari budaya dan nilai-nilai yang bermanfaat untuk membangun karakter bangsa. Konten tersebut sesuai dengan tujuan pembelajaran Kurikulum 2013. Namun, konten budaya lokal dalam buku-buku tersebut masih perlu untuk dikembangkan. Representasi kuliner yang belum ada dari Indonesia Timur menyebabkan tidak terakomodasinya semua aspek budaya Indonesia dalam konten pembelajaran.

Daftar Pustaka

- Artono, W., Masduki, B., Jahur, Sukiman, M. (2008). *English in Focus*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Bates, N. 2007. *Real time: An Interactive English Course For Junior High School Students*. Jakarta: Erlangga.
- Berg, P.O. & Sevón, G. (2014). *Food-Branding-Places – A Sensory Perspective*. *Place Branding and Public Diplomacy*, 1-16.
- Bessiere, J. (1998). *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*. *Sociologia Ruralis*, 38, 21-34.
- Byram, M. & Morgan, C. (1994). *Teaching and Learning Language and Culture*. Toronto: Multilingual Matters.
- Byram, M. & Grundy, P. (2003). *Context and Culture in Language Teaching and Learning*. Toronto: Multilingual Matters.
- Carter, R. & Nunan, D. (2001). *The Cambridge Guide to Teaching English to Speakers of Other Languages*. Cambridge University Press.
- Chao, T. (2011). *The Hidden Curriculum of Cultural Content in Internationally Published ELT Textbooks*. *The Journal of Asia TEFL* 8 (2), 189-210.
- Freire, P. (1970). *Pedagogy of The Oppressed*. New York: The Continuum
- Gall, M.D., Borg, W.R., & Gall, J.P. (2003). *Educational Research*. New York: Allyn & Bacon.
- Greimas, A.J. (1983). *Structural Semantics*. Lincoln: University of Nebraska press.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). *Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association*. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Haryati, N., Suhardi, Hamidah, S.C., Ardiana, L.I., & Sumiyadi. (2008). *Contextual Teaching and Learning: Bahasa Inggris untuk Sekolah Menengah Pertama Kelas IX*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Haynes, J. (2007). *Getting Started with English Language Learners*. Virginia: ASCD.
- Khatimah, Y., Gunawan, A., & Wachi, S. (2014). *When English Rings a Bell*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

- Kristiyani, C. Maryeni, C. Maharani, F., & Utami, I.S. (2014). *Rainbow: English Book Series for Elementary School Students*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kumalarini, Th., Munir, A. Setiawan, S., Agustien, H., & Yusak, M. (2008). *Contextual Teaching and Learning: Bahasa Inggris untuk Sekolah Menengah Pertama Kelas VII*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- LaBelle, J.T. (2011). Selecting ELL Textbooks: A Content Analysis of Language Teaching Models. *Bilingual Research Journal* 34, 94-110
- Miller, J, Kostogriz, A., & Gearon, M. (2009). *Culturally and Linguistically Diverse Classroom*. Toronto: Multilingual Matters
- Morgan, C. & Cain, A. (2000). *Foreign Language Culture and Learning from a Dialogic Perspective*. Sydney: Multilingual Matters.
- Mukarto. (2006). *English on Sky*. Jakarta: Erlangga
- Mukarto, Sujatmiko, Josephine, & Widya. (2016). *Grow with English*. Jakarta: Erlangga.
- Pavlenko, A. (2009). *The Bilingual Mental Lexicon*. Toronto: Multilingual Matters.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). Association between Traditional Food Consumption and Motives for Food Choice in Six European Countries. *Appetite Journal*, 53, 101-108.
- Priyana, J., Irjayani, A.R., & Virga. (2008). *Scaffolding: English for Junior High School Students*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Priyana, J., Virga, R., Irjayanti, A.R. (2008). *Interlanguage: English for Senior High School Students X*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Priyana, J., Riandi, & Mumpuni, A.P. (2008). *Interlanguage: English for Senior High School Students XI*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Priyana, J., Saridewi, T.R.P., & Rahayu, Y. (2008). *Interlanguage: English for Senior High School Students XII*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Richards, J. & Renandya, W. (2002). *Methodology in Language Teaching: An Anthology of Current Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sidali, K.L., Spiller, A., & Shulze, B. (2011). *Food, Agriculture, and Tourism*. Berlin: Springer.
- Sudarwati. (2007). *Look Ahead*. Jakarta: Erlangga.
- Widiati, U., Ratnaningsih, P., Sulisty, G.H., Mirjam, A., Suryati, N., Purwanti, O., & Setiawan, S. (2008). *Contextual Teaching and Learning: Bahasa Inggris untuk Sekolah Menengah Pertama Kelas VIII*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.