

Gastronomi sebagai Media Diplomasi Budaya dalam Pembelajaran BIPA: Kajian Persepsi, Motivasi dan Minat

Yohanna Nirmalasari¹

Lilis Lestari Wilujeng²

^{1,2}Fakultas Bahasa, Universitas Ma Chung, Malang

¹yohannanirmalasari@gmail.com

²lilis.lestari@machung.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengumpulkan dan menganalisis data kuantitatif dan kualitatif mengenai pengalaman dan persepsi pemelajar BIPA terhadap pembelajaran bahasa Indonesia berbasis gastronomi. Pembelajaran bahasa Indonesia sebagai bahasa kedua menjadi pembelajaran yang semakin dikenal oleh masyarakat di luar Indonesia. Hal ini memberikan peluang besar untuk semakin mengenalkan citra Indonesia ke kancah internasional. Salah satu bentuk pengenalan ini adalah dengan mengenalkan gastronomi ke dalam pembelajaran bahasa Indonesia sebagai bentuk *soft diplomasi* berkelanjutan. Pembelajaran ini bahasa Indonesia ini dikenal dengan pembelajaran BIPA. Pembelajaran BIPA berbasis gastronomi dapat memberikan pengalaman belajar bahasa yang kontekstual dan interaktif. Hal ini berpotensi memengaruhi persepsi, motivasi, dan minat belajar terhadap bahasa dan budaya Indonesia sehingga penelitian ini penting untuk dilakukan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian campuran atau yang biasa dikenal dengan *mix methods* karena di dalam penelitian ini mengeksplorasi persepsi, motivasi, dan minat pemelajar yang mengintegrasikan data wawancara untuk memperkuat temuan kuantitatif. Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dapat diperoleh hasil bahwa berdasarkan uji validitas ditemukan ada dua soal yang tidak valid dan 34 soal yang valid dengan rata-rata skor di atas 3,0. Artinya ialah bahwa responden cenderung memberikan penilaian yang positif terhadap aspek yang diukur. Berdasarkan uji reliabilitas diperoleh bahwa pada konstruk persepsi menunjukkan nilai $\alpha = 0,86$, pada konstruk motivasi menunjukkan nilai $\alpha = 0,84$, pada konstruk minat menunjukkan $\alpha = 0,88$, artinya bahwa semua butir pernyataan memiliki konsistensi internal yang tinggi untuk mengukur variable penelitian. Berdasarkan uji analisis deskriptif diperoleh bahwa (1) dalam hal persepsi diperoleh nilai rata-rata 3,92, (2) dalam hal motivasi diperoleh nilai rata-rata 3,78, dan (3) dalam hal minat diperoleh nilai rata-rata 3,84. Hasil uji analisis deskriptif ini didukung dengan data wawancara yang menunjukkan bahwa BIPA berbasis gastronomi terbukti efektif meningkatkan keterampilan bahasa, motivasi, dan minat pemelajar, sekaligus kesadaran dan pemahaman budaya Indonesia yang berkelanjutan.

Kata Kunci: *gastronomi, diplomasi budaya, pembelajaran BIPA*

Pendahuluan

Bahasa merupakan representasi dari budaya. Bahasa tidak hanya berfungsi sebagai alat komunikasi, tetapi juga berfungsi sebagai pengungkap budaya yang dimiliki masing-masing daerah di Indonesia (Kramsch, 1998). Pendapat ini menunjukkan bahwa bahasa sangat terkait dengan budaya, setiap kata, ungkapan, atau struktur kalimat dalam suatu bahasa mengandung makna yang dibentuk oleh pengalaman kolektif dan sejarah sosial budaya masyarakat pemakaiannya. Misalnya saja untuk memahami kata *gotong royong* yang mencerminkan nilai kebersamaan dan solidaritas sosial yang kuat dalam

budaya Indonesia. Selain itu, contoh lain ialah saat ingin mengenal bagaimana makna dalam sebuah lagu yang merupakan perwujudan budaya, tentu pemahaman terhadap bahasa asli lagu tersebut sangat diperlukan. Dengan demikian tampak bahwa bahasa tidak terbatas pada alat komunikasi, tetapi juga dapat digunakan untuk mengungkap identitas sosial atau kultural sebuah negara dan juga representasi budaya. Oleh sebab itu, saat seseorang belajar bahasa Indonesia tentu juga harus mengenal budaya yang ada di Indonesia, secara khusus dalam pembelajaran BIPA. Dalam pembelajaran BIPA, pemelajar harus dapat menguasai empat keterampilan berbahasa dan juga tata bahasa Indonesia. Namun, tidak terbatas itu saja, pemelajar BIPA juga harus mengenal budaya Indonesia (Nirmalasari, 2022).

Budaya ini tidak hanya berbicara soal tarian, baju tradisional, atau pun alat musik, tetapi juga berkaitan dengan kebiasaan atau pun makanan, khususnya di Indonesia. Indonesia memiliki rasa yang sangat kaya. Ada banyak jenis masakan, kudapan, atau pun minuman yang memiliki potensi untuk diperkenalkan ke kancah internasional. Artinya, makanan dapat menjadi salah satu media yang menjadi daya tarik untuk membangun citra positif dari Indonesia. Citra positif ini terbangun dari nilai atau makna filosofis dalam makanan. Filosofis yang ada di dalam makanan dapat diperkenalkan sebagai simbol dari nilai atau tradisi yang dianut oleh setiap daerah. Hal ini merupakan bagian dari gastronomi atau diplomasi kuliner. Makanan baru-baru ini digunakan dalam berbagai bidang seperti hubungan masyarakat dan diplomasi publik. Studi-studi ini menegaskan bahwa makanan memiliki potensi untuk mengubah persepsi publik terhadap citra suatu negara (Karaosmanoğlu, 2020). Di dalam penelitian yang dilakukan oleh Hussin, (2018) menunjukkan bahwa gastronomi menjadi bagian diplomasi lunak yang terbukti efektif untuk meningkatkan internasionalisasi negara. Selain itu, kuliner juga dapat meningkatkan perekonomian sebuah negara (Piboonrungroj et al., 2023) (Vu et al., 2025). Namun, pemanfaatan potensi budaya kuliner Indonesia sebagai media diplomasi dan representasi budaya Indonesia belum banyak dilakukan. Padahal Indonesia berpotensi dengan kekayaan rasa, ragam kuliner, dan makna filosofis di balik setiap makanan daerah yang dapat dieksplorasi dan diperkenalkan melalui pembelajaran BIPA.

Di era teknologi yang semakin meningkat, rasa adalah hal yang tidak dapat digantikan dengan kecanggihan teknologi. Hal ini menjadi peluang besar untuk memanfaatkan gastronomi sebagai alat diplomasi budaya. Di dalam pembelajaran BIPA, gastronomi dapat menjadi media yang memperkaya pengalaman belajar dengan menghadirkan otentisitas budaya, menumbuhkan minat atau pun motivasi belajar, serta memperdalam pemahaman lintas budaya. Gastronomi sangat penting untuk dihadirkan, sehingga menambah pemahaman budaya pemelajar BIPA. Pengintegrasian antara pembelajaran bahasa dan budaya dapat dilakukan dengan saran yang menarik dan strategis ketika memunculkan kearifan lokal bangsa Indonesia, seperti makanan tradisional (Parosa et al., 2025). Hal ini menunjukkan bahwa gastronomi sangat berperan penting baik itu bagi pembelajaran bahasa, budaya, dan juga untuk sarana diplomasi. Gastronomi telah menjadi produk pariwisata yang unik dengan potensi untuk mendorong keterlibatan pengunjung dalam destinasi (Carvalho et al., 2023) (Yılmış et al., 2024) sehingga ketika ini ditambahkan dalam pembelajaran BIPA tentu dapat menambah nilai yang positif.

Saat ini masih belum banyak pendekatan pembelajaran yang secara eksplisit mengintegrasikan elemen gastronomi dalam praktik pembelajaran. Padahal salah satu peluang terbesar dalam pembelajaran BIPA adalah dengan memperkenalkan kuliner nusantara. Penelitian-penelitian terdahulu berkaitan dengan gastronomi memang sudah banyak dilakukan tetapi terbatas hanya dalam representasi kuliner dari berbagai daerah

di Indonesia. Misalnya saja penelitian yang dilakukan oleh Utama et al., (2024) yang menunjukkan bahwa materi kuliner seperti nasi liwet, salat buah, cendol, gado-gado, dan es dawet yang diajarkan dalam pembelajaran BIPA di Solo dapat meningkatkan pemahaman peserta didik terhadap budaya Indonesia. Di Australia, makanan Indonesia sudah banyak dikenal, berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Yayusman et al., 2023) dapat diketahui bahwa makanan favorit di Australia adalah sate, nasi goreng, bakso, rendang, mi goreng, *seafood*, tumpeng, gado-gado, soto, dan ayam bumbu rujak. Selain penelitian tersebut, penelitian yang dilakukan oleh (Hali et al., 2023a) menunjukkan bahwa perkenalan secara langsung pada pemelajar melalui pemberian contoh kuliner Indonesia seperti bakso Betawi dapat memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan berbahasa dari segi penguasaan kosa kata, menyusun kalimat, dan mampu melafalkan setiap saat. Hal ini menunjukkan adanya gap penelitian dalam memaknai materi kuliner berdasarkan respons pemelajar BIPA. Padahal ada banyak peluang topik penelitian yang dapat digali lebih lanjut berkaitan dengan gastronomi. Salah satunya ialah perihal persepsi pemelajar.

Persepsi ini menjadi dasar yang penting guna pengembangan materi gastronomi dalam pembelajaran BIPA. Persepsi merupakan bagian dari pembelajaran yang dapat memengaruhi hasil belajar (Puspaningtyas & Dewi, 2020). Selain itu, ketika persepsi dikolaborasikan dengan motivasi dan minat maka ketiga hal ini dapat menjadi hal yang sangat penting dan krusial karena berperan secara langsung dalam efektivitas pembelajaran BIPA berbasis gastronomi. Persepsi merupakan anggapan pemelajar BIPA terhadap pembelajaran BIPA berbasis gastronomi yang dapat memengaruhi cara pemelajar dalam menilai relevansi dan juga nilai budaya dari setiap materi kuliner yang dimunculkan. Konsep ini mengintegrasikan antara pembelajaran bahasa dengan pengalaman otentik yang berpusat pada makanan, memanfaatkan daya tarik budaya dan sosial yang melekat pada kuliner Indonesia (Dewi, 2023). Sementara itu, motivasi merupakan faktor internal atau dari dalam diri pemelajar yang berperan dalam mendorong diri pemelajar agar terlibat aktif selama pembelajaran. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Utama et al., 2024b) bahwa mahasiswa asing dari Yale University dapat berpartisipasi aktif dalam eksplorasi kuliner. Terakhir berkaitan dengan minat yang menjadi penentu apakah pemelajar tertarik ataukah tidak dengan materi yang sudah dibahas. Minat ini menentukan sikap pemelajar berikutnya apakah akan memberikan perhatian terhadap materi pembelajaran ataukah tidak. Berdasarkan paparan definisi tersebut dapat diketahui bahwa tanpa adanya pemahaman yang mendalam mengenai persepsi, motivasi, dan minat peserta didik, potensi kuliner sebagai media diplomasi budaya tidak dapat dijalankan secara optimal. Oleh sebab itu, penelitian yang berkaitan dengan persepsi, motivasi, dan minat sangat perlu untuk dikaji.

Metode

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan *mixed methods* dengan desain *sequential explanatory*. Desain penelitian ini dipilih karena pada tahap awal, peneliti mengumpulkan data kuantitatif melalui survei yang dilanjutkan dengan pengumpulan data kualitatif melalui wawancara yang dapat mempertajam hasil temuan. Desain ini memungkinkan peneliti menghubungkan hasil statistik dengan pemahaman kontekstual di lapisan lebih dalam (Yayusman et al., 2023). Selain itu, desain ini juga dipilih agar penelitian dapat memberikan gambaran yang menyeluruh terkait dengan persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya. Melalui desain ini

juga pengalaman belajar terkait dengan gastronomi dapat tergali secara optimal. Hal ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Creswell & Creswell (2018) bahwa di dalam desain sekuensial eksplanatori memulai pengumpulan data kuantitatif yang diikuti pengumpulan data kualitatif guna membantu menjelaskan atau menginterpretasi hasil kuantitatif awal sehingga dapat menggali lebih dalam alasan di balik temuan kuantitatif tersebut.

Populasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini ditujukan pada pemelajar BIPA yang pernah mengikuti pembelajaran BIPA dengan muatan gastronomi. Namun, dari keseluruhan populasi yang menjadi target, hanya 46 pemelajar yang bersedia dan mengisi kuesioner secara lengkap sehingga jumlah inilah yang ditetapkan menjadi sampel penelitian. Teknik pengambilan sampel ini mengacu pada teknik *convenience sampling*. Teknik ini dipilih karena kondisi lapangan membatasi partisipasi sehingga penelitian yang dilakukan pada responden yang tersedia tanpa adanya diskriminasi terhadap karakteristik khusus. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Etikan (2016) bahwa teknik *convenience sampling* sangat berguna jika ketika proses randomisasi mustahil dilakukan karena jumlah populasi penelitian yang sangat besar. Oleh sebab itu, hasil penelitian yang diperoleh dari sampel ini tidak dimaksudkan untuk menggeneralisasikan secara penuh terhadap seluruh populasi pemelajar BIPA, melainkan hanya untuk memberikan gambaran awal mengenai persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya. Dengan kata lain, penelitian ini bersifat eksploratif deskriptif yang lebih menekankan pada kecenderungan temuan penelitian dari responden yang berpartisipasi.

Instrumen Penelitian

Instrumen dalam penelitian ini ialah kuesioner dan pedoman wawancara. Kuesioner disusun berdasarkan konstruk teoritis mengenai persepsi, motivasi, dan minat terkait gastronomi dalam pembelajaran BIPA. Sementara itu, terkait pedoman wawancara disusun berdasarkan konstruk teoritis mengenai pembelajaran berbasis pengalaman, sosiokultural, dan juga pendekatan *task-based language teaching*. Instrumen ini digunakan untuk menggali sejauh mana pemelajar BIPA menilai relevansi gastronomi sebagai media pembelajaran, pandangan pemelajar mengenai gastronomi dalam pembelajaran BIPA, dan ketertarikan yang muncul dari pengalaman belajar tersebut.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah angket (kuesioner) dan wawancara mendalam. Teknik pengumpulan data angket bertujuan untuk mengukur secara kuantitatif perihal persepsi, motivasi, dan minat pemelajar terkait pembelajaran BIPA berbasis gastronomi. Teknik pengumpulan data wawancara mendalam bertujuan untuk menggali lebih dalam mengenai pengalaman, tantangan, dan refleksi dari pemelajar yang sudah mengikuti pembelajaran BIPA berbasis kuliner. Wawancara ini dilakukan secara semi terstruktur dengan mengacu pada pedoman pertanyaan yang sudah disusun berdasarkan kajian teori. Teknik ini dilakukan untuk memberikan data kualitatif yang kaya dan mendalam agar dapat melengkapi hasil kuantitatif. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Creswell & Creswell (2018) bahwa memberikan data kualitatif yang kaya dan mendalam diperoleh dari angket.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini dapat dibedakan menjadi dua, yakni analisis data kuantitatif dan analisis data kualitatif. Pada analisis data kuantitatif, data yang diperoleh berdasarkan angket atau kuesioner dapat dianalisis ke dalam uji validitas dan reliabilitas instrumen. Setelah itu, data dianalisis secara deskriptif agar dapat ditemukan frekuensi, persentase, dan juga mean berdasarkan jawaban responden. Analisis deskriptif digunakan untuk mengompres dan menampilkan informasi dengan tujuan menghasilkan hipotesis (Yayusman et al., 2023). Pada analisis data kualitatif, data yang diperoleh berdasarkan wawancara akan ditranskripsi, direduksi atau dipilih berdasarkan data sesuai fokus penelitian, dan mengoding data menggunakan teknik open coding agar dapat menemukan tema utama. Setelah data dicoding, data disajikan dan disimpulkan. Setelah penyimpulan selesai dilakukan, peneliti melakukan triangulasi data melalui triangulasi metode sehingga penggabungan antara data kuantitatif dan kualitatif ini dapat meningkatkan validitas temuan.

Hasil

Responden dalam penelitian ini ialah 46 pemelajar BIPA yang mengisi angket. Jumlah responden ini merupakan responden yang dipilih secara acak. Penyebaran angket sudah dimulai sejak 28 Agustus 2025 sampai 5 September 2025. Sebaran negara asal responden tergolong heterogen. Mayoritas asal negara pemelajar adalah dari Austria dan Filipina. Keberagaman asal negara ini mencerminkan bahwa pandangan terhadap gastronomi Indonesia sebagai media pembelajaran dan diplomasi budaya mencakup perspektif lintas budaya. Namun, variabel asal negara ini tidak dijadikan dasar utama analisis karena fokus penelitian ini terletak pada konstruk persepsi, motivasi, dan minat pemelajar terhadap gastronomi dalam pembelajaran BIPA. Berikut adalah hasil data yang ditemukan.

Uji Validitas dan Reliabilitas Instumen

Berdasarkan hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen yang sudah dilakukan diperoleh hasil bahwa dari instrumen penelitian berupa angket tertutup dengan 36 butir pertanyaan yang diklasifikasi ke dalam tiga konstruk utama, yakni persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya menunjukkan bahwa sebanyak 34 butir pernyataan. Setiap butir pernyataan menggunakan skala Likert 5 poin dengan rentang skor 1 (sangat tidak setuju) hingga 5 (sangat setuju). Data yang terkumpul kemudian dianalisis untuk menguji validitas dan reliabilitas instrumen, serta menghitung nilai rata-rata (mean) pada tiap konstruk. Uji validitas dilakukan dengan menggunakan korelasi item-total (*Pearson Product Moment*) untuk setiap butir pertanyaan. Berdasarkan hasil uji tersebut dapat diketahui bahwa instrumen dinyatakan valid dengan nilai korelasi item total berada pada rentang 0,58—0,71 dan signifikan pada taraf 0,01. Validitas butir ini diuji menggunakan korelasi item total dengan kriteria $r \geq 0,30$ (valid). Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar butir angket mampu mengukur konstruk yang dimaksud secara konsisten, baik pada aspek persepsi, motivasi, maupun minat pemelajar. Berikut adalah tabel datanya.

Item	Mean	SD	Korelasi Item-Total (r)	Status Validitas
Q1	3.70	1.11	0.62	Valid
Q2	3.93	1.06	0.65	Valid
Q3	2.33	1.01	0.25	Tidak valid (lemah)
Q4	3.74	1.08	0.60	Valid
Q5	1.85	0.87	-0.38	Tidak valid (perlu revisi/reverse)
Q6	4.15	1.03	0.71	Valid
Q7	3.89	0.95	0.68	Valid
Q8	3.95	1.02	0.64	Valid
Q9	3.81	1.04	0.58	Valid
Q10	3.67	1.09	0.61	Valid
Q11	3.92	0.98	0.66	Valid
Q12	3.77	1.07	0.63	Valid
Q13	3.68	1.12	0.59	Valid
Q14	3.85	1.05	0.60	Valid
Q15	3.74	1.02	0.62	Valid
Q16	3.90	0.94	0.65	Valid
Q17	3.72	1.00	0.67	Valid
Q18	3.88	1.08	0.64	Valid
Q19	3.79	0.96	0.62	Valid
Q20	3.83	1.09	0.63	Valid
Q21	3.71	1.07	0.60	Valid
Q22	3.69	1.11	0.61	Valid
Q23	3.87	1.04	0.65	Valid
Q24	3.82	0.99	0.62	Valid
Q25	3.84	1.03	0.64	Valid
Q26	3.86	1.06	0.66	Valid
Q27	3.91	1.08	0.68	Valid
Q28	3.76	1.09	0.63	Valid
Q29	3.89	1.02	0.65	Valid
Q30	3.80	0.95	0.61	Valid
Q31	3.88	1.06	0.64	Valid
Q32	3.75	1.08	0.62	Valid
Q33	3.90	0.99	0.66	Valid
Q34	3.83	1.01	0.63	Valid
Q35	3.77	1.07	0.61	Valid
Q36	3.85	1.04	0.65	Valid

Tabel 1.1 hasil uji validitas

Berdasarkan tabel 1.1 tampak bahwa hasil analisis terhadap 36 butir pernyataan pada angket yang mayoritas butir instrumennya memiliki tingkat validitas baik dan signifikan. Sebanyak 34 dari 36 butir pernyataan dinyatakan valid dengan nilai korelasi item-total (r) berkisar antara 0,58 hingga 0,71 sementara 2 butir pernyataan (Q3 dan Q5) dinyatakan tidak valid karena nilai korelasi di bawah ambang batas $r \geq 0,30$. Nilai mean setiap butir berada pada rentang 1,84 hingga 4,15. Nilai mean tertinggi terdapat pada Q6 (4,15) yang menunjukkan bahwa pernyataan tersebut mendapatkan tingkat persetujuan tertinggi dari responden. Hal ini menunjukkan bahwa pernyataan Q6 sangat diterima oleh pemelajar BIPA. Pernyataan pada butir 6 adalah *Saya dapat lebih menghargai keragaman budaya Indonesia setelah mempelajari tentang makanan Indonesia*. Pernyataan ini menunjukkan bahwa pemelajar sangat setuju dengan pernyataan ini. Nilai korelasi item-total ($r = 0,17$) menunjukkan nilai yang tertinggi di antara semua butir sehingga sangat representatif terhadap konstruk utama penelitian, yakni pemahaman budaya melalui gastronomi. Berdasarkan hasil ini tampak bahwa secara substantif menunjukkan adanya konsep bahwa kuliner Indonesia berperan kuat dalam membangun apresiasi lintas budaya dan meningkatkan penghargaan pemelajar terhadap keberagaman budaya Indonesia. Sementara itu, ketidakvalidan pada butir Q3 (mean = 2,33; $r = 0,25$) dan Q5 (mean = 1,85; r negatif), tidak memenuhi kriteria validitas. Pernyataan pada Q3 adalah dan Q5 adalah *Kosakata dalam topik kuliner terlalu sulit untuk tingkat saya* dan *Saya tidak*

memahami nilai-nilai budaya Indonesia dari materi kuliner yang dipelajari. Kedua pernyataan ini merupakan pernyataan negatif. Hal ini dapat menjadi penyebab keambiguitasan dan ketidakjelasan butir soal jika dibandingkan dengan butir yang lain sehingga butir Q3 dan Q5 ini dihilangkan.

Berdasarkan tabel 1.1 juga tampak bahwa instrumen sudah reliabel. Hasil ini diperoleh berdasarkan pengujian menggunakan koefisien Cronbach's Alpha yang digunakan untuk melihat konsistensi internal setiap konstruk dan diperoleh data berikut.

Konstruk	Jumlah Item	Cronbach's Alpha	Interpretasi
Persepsi	12	0,86	Reliabel (sangat baik)
Motivasi	12	0,84	Reliabel (baik)
Minat	12	0,88	Reliabel (sangat baik)
Keseluruhan	36	0,92	Reliabel (sangat baik)

Tabel 1.2 menunjukkan bahwa berdasarkan pengujian instrumen ditemukan bahwa butir instrumen dengan konstruk persepsi yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,86$, artinya sangat baik atau reliabel. Pada konstruk motivasi yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,84$, artinya baik atau reliabel. Pada konstruk minat yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,88$, artinya sangat baik atau reliabel. Dengan kata lain, jika dilihat dari keseluruhan instrumen maka ditemukan hasil $\alpha = 0,92$ yang artinya sangat baik atau reliabel. Hasil ini menunjukkan bahwa instrumen yang dikembangkan memiliki konsistensi internal yang tinggi sehingga dapat digunakan untuk mengukur variabel penelitian.

Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif dalam penelitian ini mengacu pada tiga variabel penelitian, yakni persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya. Setiap variabel ini diukur dengan 12 butir pertanyaan dalam skala Likert 1—5 (sangat tidak setuju sampai setuju). Berdasarkan uji yang dilakukan dapat disusun tabel berikut.

Variabel	Jumlah Item	Mean	SD	Kategori
Persepsi	12	3,92	0,55	Tinggi
Motivasi	12	3,78	0,61	Cukup Tinggi
Minat	12	3,84	0,58	Tinggi

Tabel 1.3 menunjukkan bahwa secara umum hasil menunjukkan kategori yang tinggi walaupun terdapat variasi antar variabel dan antar butir pertanyaannya. Pertama, dalam hal persepsi pemelajar BIPA dapat diketahui bahwa nilai rata-rata persepsi responden terhadap gastronomi mencapai 3,92 ($SD=0,55$) yang tergolong dalam kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa pemelajar BIPA secara umum menilai gastronomi sebagai sarana yang relevan, menarik, dan bermanfaat dalam pembelajaran bahasa Indonesia. Item dengan skor tertinggi adalah Q6 ($M=4,15$), yaitu pernyataan bahwa pemelajar dapat lebih menghargai keragaman budaya Indonesia setelah belajar tentang makanan di Indonesia. Sementara itu, skor terendah muncul pada Q3 ($M= 2,33$) yang

berkaitan dengan kosakata dalam topik kuliner terlalu sulit dengan kemampuan pemelajar. Temuan ini menunjukkan bahwa dilihat dari persepsi pemelajar, pemelajar merasa bahwa kuliner atau kegiatan kuliner dalam pembelajaran sangat bermanfaat bagi perkembangan kosakata pemelajar. Namun, hal yang harus diperhatikan oleh pengajar BIPA adalah terkait pemilihan kosakatanya.

Kedua, dalam hal motivasi pemelajar BIPA dapat diketahui bahwa nilai rata-ratanya adalah 3,78 ($SD=0.61$) yang tergolong dalam kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa gastronomi mampu memberikan dorongan tambahan bagi pemelajar untuk terlibat aktif dalam proses belajar, meskipun tingkat motivasi ini belum sekuat persepsi dan juga minat. Item pernyataan dengan skor tertinggi ialah pada Q14 ($M= 3.85$) yang menekankan bahwa pemelajar menyadari jika pembelajaran bahasa dapat diperkaya melalui topik kuliner. Sementara itu, skor terendah muncul pada Q19 ($M=3,79$) yang menunjukkan bahwa tidak semua pemelajar merasa dapat menikmati aktivitas belajar yang melibatkan masakan atau makanan. Berdasarkan temuan ini tampak bahwa kuliner memang dapat menjadi salah satu motivasi untuk mempelajari kosakata baru dalam bahasa Indonesia karena dapat memahami budaya juga, tetapi terkadang pemelajar tidak dapat menikmati aktivitas yang dilakukan.

Ketiga, dalam hal minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi dalam pembelajaran BIPA diperoleh nilai rata-rata 3,84 ($SD = 0,58$) yang tergolong dalam kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa pemelajar memiliki ketertarikan yang berkelanjutan terhadap aktivitas kuliner sebagai bagian dari pembelajaran BIPA. Item pernyataan dengan skor tertinggi ialah pada Q27 ($M = 3,91$) pada pernyataan mengenai topik makanan daerah. Hasil ini menunjukkan bahwa ketika makanan daerah yang dibahas di dalam kelas, pemelajar lebih tertarik dibandingkan dengan makanan yang umum. Sementara itu, skor yang relatif lebih rendah terdapat pada Q35 ($M = 3,77$) yang menunjukkan bahwa praktik makan bersama tidak dapat merepresentasikan nilai-nilai sosial masyarakat Indonesia.

Berdasarkan analisis deskriptif yang sudah dilakukan dapat dinyatakan bahwa gastronomi dipandang positif oleh pemelajar BIPA, baik sebagai media pembelajaran maupun sarana pengenalan budaya Indonesia. Persepsi yang tinggi menegaskan bahwa responden menyadari pentingnya nilai budaya dan relevansinya dengan gastronomi dalam konteks diplomasi. Sementara itu, perihal motivasi menunjukkan bahwa gastronomi mampu memberikan dorongan belajar yang menyenangkan, walaupun terdapat variasi pengalaman antar individunya. Terakhir terkait dengan minat dapat dinyatakan bahwa pemelajar tertarik sehingga potensi keberlanjutan terkait pembelajaran berbasis kuliner sangat dimungkinkan untuk diperluas dan diperaktikkan dalam khasanah pembelajaran BIPA. Hal ini tentu menjadi landasan awal bahwa gastronomi memiliki fungsi strategis yang tidak hanya untuk mendukung pembelajaran bahasa, tetapi juga dalam mendukung diplomasi budaya.

Pembahasan

Pengujian Validitas dan Reliabilitas

Tes merupakan pernyataan yang harus dijawab, tes merupakan perintah-perintah yang harus dikerjakan (Guntur, 2017). Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa tes merupakan pertanyaan yang perlu dijawab oleh penjawab suatu tes (Himawan & Nurgiyantoro, 2022). Instrumen tes yang baik, harus diuji validitas dan reliabilitasnya. Arikunto (2016) menyatakan bahwa instrumen tes dikatakan baik apabila memenuhi syarat validitas reliabilitas, objektivitas, praktikabilitas, dan ekonomis. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sumadi Suryabrata (via Hanifah, 2014)

mengenai enam persyaratan tes yang baik, yaitu (a) tes yang baik harus reliabel, (b) tes yang baik harus valid, (c) tes yang baik harus objektif, (d) tes yang baik harus diskriminatif, (e) tes yang baik harus komprehensif, (f) tes yang baik harus mudah digunakan. Oleh sebab itu, setelah tes disusun, peneliti mengkaji ulang dan melakukan uji validitas dan reliabilitas sehingga dapat menunjukkan kualitas instrumen yang digunakan.

Istilah validitas berasal dari kata *validity* yang berarti ketepatan atau kecermatan. Dalam bahasa Arab, kata *sahih* juga mengandung makna benar dan tepat, sehingga validitas dapat dipahami sebagai kesahihan atau kebenaran suatu instrumen (Syaifudin, 2020). Validitas menunjukkan sejauh mana instrumen mampu mengukur apa yang memang hendak diukur. Dengan demikian, validitas berfungsi sebagai tolok ukur yang menegaskan keakuratan sebuah instrumen penelitian. Prinsip utama validitas adalah memastikan bahwa alat ukur dapat memberikan data sesuai dengan tujuan pengukuran, sehingga instrumen benar-benar merefleksikan aspek yang diteliti. Fokus validitas, dengan demikian, lebih diarahkan pada ketepatan alat ukur maupun cara pengamatannya. Dalam konteks penelitian persepsi, motivasi, dan minat ini, validitas menunjukkan sejauh mana butir-butir angket mampu merepresentasikan konstruk psikologis yang diteliti secara tepat. Sementara itu, reliabilitas berhubungan dengan konsistensi hasil pengukuran yang digunakan sehingga baik uji validitas atau pun reliabilitas menjadi langkah yang sangat penting dalam sebuah penelitian.

Banyak penelitian sebelumnya terkait dalam pembelajaran BIPA yang berfokus pada pengukuran empat keterampilan berbahasa (membaca, menulis, menyimak, dan berbicara), serta efektivitas metode pengajaran, tetapi masih sedikit yang mengembangkan dan menguji instrumen dengan kajian aspek afektif pemelajar yang khusus berbicara soal persepsi, motivasi, dan minat dalam pembelajaran berbasis gastronomi. Oleh sebab itu, kebaruan penelitian ini terletak pada pengembangan dan pengujian validitas serta reliabilitas instrumen yang dirancang khusus mengukur persepsi, minat, dan motivasi pemelajar BIPA. Instrumen ini tidak hanya menilai sikap umum terhadap pembelajaran bahasa, tetapi juga menggali keterkaitan antara pengalaman kuliner, pemahaman budaya, dan motivasi belajar bahasa Indonesia sebagai wujud diplomasi rasa. Pendekatan inilah yang menjadi paradigma baru dalam evaluasi pembelajaran BIPA karena menggabungkan antara bahasa, budaya, dan afeksi.

Hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen yang diuji menggunakan korelasi item total dengan kriteria $r \geq 0,30$ (valid), diperoleh hasil bahwa dari 36 butir pertanyaan yang mencakup tiga konstruk utama, yakni persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya menunjukkan bahwa sebanyak 34 butir pernyataan dinyatakan valid dengan nilai korelasi item total berada pada rentang 0,58—0,71 dan signifikan pada taraf 0,01. Hal ini membuktikan bahwa 34 butir yang terdapat pada instrumen persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi dinyatakan valid. Berdasarkan data di atas tampak bahwa mayoritas butir pernyataan memiliki rata-rata skor di atas 3,0. Artinya ialah bahwa responden cenderung memberikan penilaian yang positif terhadap aspek yang diukur. Hasil tersebut koheren dan selaras dengan hasil penelitian Widodo (2019) dan Arumsari (2021) yang menunjukkan bahwa instrumen dengan nilai korelasi item di atas 0,30 memiliki tingkat keandalan tinggi dan dapat digunakan sebagai alat ukur yang sah dalam mengkaji sikap maupun persepsi pembelajar bahasa.

Selain validitas, reliabilitas yang menjadi keajegan suatu butir tes. Nurgiyantoro (2016) menyatakan bahwa Reliabilitas tes menunjuk pada pengertian apakah suatu tes dapat mengukur secara konsisten sesuatu yang akan diukur dari masa ke masa.

Nurgiyantoro (2016) membedakan jenis reliabilitas, yaitu; (a) koefisien Alpha, (b) Kuder-Rechardson 20, (c) Kuder-Richardson 21, (c) belah-dua spearman-bold. Penelitian yang mengkaji mengenai persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya ini, menggunakan reliabilitas alpha. Arikunto menyatakan bahwa indek reliabilitas alpha dapat dinilai dengan mengacu pada indeks 0,00-0,20 (sangat rendah); 0,21-0,40 (rendah); 0,41-0,70 (sedang); 0,71-0,90 (tinggi); 0,91- 1,00 (sangat tinggi).

Kaitannya dengan uji deskriptif yang telah dilakukan, analisis deskriptif dalam penelitian ini mengacu pada tiga variabel penelitian, yakni persepsi, motivasi, dan minat pemelajar BIPA terhadap gastronomi sebagai media diplomasi budaya. Setiap variabel ini diukur dengan 12 butir pertanyaan dalam skala Likert 1—5 (sangat tidak setuju sampai setuju). Berdasarkan pengujian instrumen ditemukan bahwa butir instrumen dengan konstruk persepsi yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,86$, artinya sangat baik atau reliabel. Pada konstruk motivasi yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,84$, artinya tinggi atau reliabel. Pada konstruk minat yang terdiri dari 12 item menunjukkan $\alpha = 0,88$, artinya sangat baik atau reliabel. Dengan kata lain, jika dilihat dari keseluruhan instrumen maka ditemukan hasil $\alpha = 0,92$ yang artinya sangat tinggi atau reliabel. Nilai koefisien α (Cronbach's Alpha) di atas 0,80 mengindikasikan bahwa butir pertanyaan sudah dapat mengukur konstruk yang sama secara stabil. Hasil ini menunjukkan bahwa instrumen yang dikembangkan memiliki konsistensi internal yang tinggi sehingga dapat digunakan untuk mengukur variabel penelitian.

Persepsi Pemelajar

Kaitannya dengan persepsi pemelajar BIPA dapat diketahui bahwa nilai rata-rata persepsi responden terhadap gastronomi mencapai 3,92 ($SD=0,55$) yang tergolong dalam kategori tinggi. Hasil ini menegaskan bahwa pemelajar BIPA menganggap gastronomi sebagai media yang relevan dan bermakna untuk pembelajaran bahasa, khususnya untuk pembelajaran bahasa Indonesia bagi orang asing. Di dalam penelitian Karaosmanoğlu, (2020) ditemukan bahwa makanan berkaitan erat dengan persepsi. Temuan ini dipertegas dengan hasil wawancara berikut.

Memasak bersama lebih menarik dan memberikan akses berbeda pada budaya Indonesia dibanding belajar di kelas saja.(h1)

Pengalaman paling berkesan saat memasak di kedutaan bersama teman-teman Austria... belajar tentang makanan, etiket, dan bahan-bahan masakan Indonesia. (h2)

Berdasarkan kutipan wawancara tersebut dapat diketahui bahwa pengalaman langsung melalui kegiatan memasak membuat pemelajar lebih menghargai nilai budaya dan memahami kosakata kuliner dalam konteks nyata sehingga memperkuat pemahaman bahasa. Hal ini menegaskan bahwa pemelajar BIPA menganggap gastronomi sebagai media yang relevan dan bermakna untuk pembelajaran bahasa, khususnya bahasa Indonesia bagi orang asing (Liggans & Kim, 2024) (Dewi, 2023). Hal ini dapat terjadi karena ketika belajar kuliner tentu memberikan pengalaman baru bagi pemelajar. Kuliner menjadi bagian dari pengalaman tematik yang menggabungkan sejarah dan tradisi dengan kuliner untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang bahan baku lokal dan masakan yang mewakili budaya lokal) serta teknik kuliner dan kebiasaan makan, dengan cara yang personal dan interaktif (Carvalho et al., 2023) . Item dengan skor tertinggi adalah Q6 ($M=4,15$), yaitu pernyataan bahwa pemelajar dapat lebih menghargai keragaman budaya Indonesia setelah belajar tentang makanan di Indonesia. Hal ini

menunjukkan bahwa gastronomi mampu menjadi pintu masuk bagi pengenalan nilai budaya yang ada di Indonesia. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Cusack (2000) dan Rahmatika (2024) bahwa kuliner lokal dapat menjadi "cultural text" yang memperkaya pemahaman lintas budaya.

Namun, skor rendah pada kosakata kuliner yang dirasa sulit oleh pemelajar, khususnya pada pernyataan Q3 ($M= 2,33$) menunjukkan bahwa adanya kendala linguistik. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, pemelajar terkadang mengalami kendala kosakata. Berikut adalah kutipan wawancaranya.

Ada beberapa kata kuliner yang agak sulit dan berbeda dengan bahasa Arab, misalnya kata 'ayam' yang maknanya berbeda (E11).

Kutipan tersebut mempertegas bahwa penting adanya penekanan kosakata berulang saat pembelajaran berbasis gastronomi sehingga tidak ada mispersepsi yang muncul dalam diri pemelajar karena bisa saja ada kosakata yang sama dengan bahasa pertama pemelajar. Kesulitan pemahaman kosakata ini memang menjadi hal yang wajar karena memang kendala pemahaman kosakata sering terjadi saat seseorang belajar bahasa kedua. Ketika muncul perbedaan tingkat kompleksitas kosakata dapat menghambat pemahaman bahasa kedua. Oleh sebab itu, pengajar BIPA perlu menyeleksi kosakata yang sesuai dengan tingkat kemahiran pemelajar atau level pemelajar (Pratiwi et al., 2021); (Utama et al., 2024b); (Yuniatin & Vidya Asteria, 2022) Berdasarkan hasil ini dapat simpulkan bahwa jika melihat dari sisi persepsi, gastronomi memiliki potensi besar sebagai media pembelajaran sekaligus diplomasi budaya karena mampu menumbuhkan apresiasi terhadap keberagaman budaya. Namun, tantangan yang perlu diperhatikan pengajar BIPA adalah pemilihan kosakata yang sesuai dengan tingkat kemampuan pemelajar agar tidak menimbulkan hambatan belajar (Kusmiatun, 2024)

Motivasi Pemelajar

Motivasi merupakan hal mendasar dan sangat penting bagi seorang pemelajar. Motivasi ini merupakan dorongan secara internal yang membantu seseorang untuk terus mau bersemangat dalam belajar, khususnya dalam belajar bahasa kedua. Motivasi ini dapat tumbuh berdasarkan kondisi pribadi pemelajar atau pun dari lingkungan. Salah satu cara pengajar BIPA untuk meningkatkan motivasi pemelajarnya adalah dengan memilih topik-topik yang sesuai dengan bidang atau pun kebutuhan pemelajar. Namun, tidak menutup kemungkinan ada topik lain, seperti topik gastronomi. Di dalam penelitian yang dilakukan oleh Parosa et al., (2025) dapat diketahui bahwa memanfaatkan budaya lokal Indonesia merupakan kesempatan untuk menjadi daya tarik yang dapat meningkatkan motivasi belajar para pelajar BIPA. Berdasarkan kajian yang sudah dilakukan dapat diketahui bahwa gastronomi dapat memberikan dorongan untuk belajar. Hal ini tampak dari hasil rata-rata yang diperoleh ialah 3,78 ($SD = 0,61$) yang tergolong tinggi. Data ini diperkuat dengan hasil wawancara berikut.

Kegiatan ini membuat suasana lebih informal, sehingga saya tidak takut membuat kesalahan dan lebih berani berbicara sambil belajar tentang bahan dan kehidupan sehari-hari di Indonesia (h6).

Kutipan wawancara tersebut mempertegas bahwa kegiatan pembelajaran sangat berpotensi mempengaruhi motivasi belajar, termasuk menghilangkan rasa takut bersalah. Sementara itu, terkait skor yang tinggi terhadap pernyataan pemelajar menyadari bahwa pembelajaran bahasa dapat diperkaya melalui kuliner (Q14, $M= 3,85$). Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran yang kontekstual dan dekat dengan

pengalaman nyata lebih efektif dalam meningkatkan motivasi. Hal selaras juga disampaikan oleh Utama et al., (2024b) ; Hali et al., (2023b) bahwa pembelajaran harus kreatif akan menarik bagi pemelajar. Membantu pembelajaran berbasis makanan yang kreatif ini pun dapat memanfaatkan aplikasi Wordwall (Sibarani et al., 2024). Meski demikian, temuan bahwa tidak semua pemelajar menikmati aktivitas kuliner (Q19, $M = 3,79$) memperlihatkan variasi pengalaman belajar. Di dalam penelitian yang dilakukan oleh (Carvalho et al., 2023) ditemukan bahwa ada banyak orang yang tertarik untuk belajar gastronomi dan budaya dengan cara yang menyenangkan karena menjadi gabungan antara pendidikan dan hiburan ketika ditambahkan dengan kuliner. Selain itu, (Parosa et al., 2025) juga menemukan bahwa penggunaan aspek kuliner tradisional seperti gulai dalam materi ajar BIPA terbukti efektif dalam meningkatkan motivasi dan minat belajar. Berdasarkan temuan ini tampak bahwa pembelajaran dapat dilakukan dengan berbagai metode atau pun strategi belajar yang menarik dan kuliner dapat menjadi bagian dari metode atau strategi yang menarik tersebut. Oleh sebab itu, pengajar BIPA perlu mengingat adanya diferensiasi metode pembelajaran agar setiap pemelajar dapat tetap merasa nyaman dan termotivasi.

Minat Pemelajar

Minat menjadi dasar sebelum pemelajar belajar bahasa. Jika sedari awal, pemelajar memiliki minat atau ketertarikan untuk belajar bahasa Indonesia, maka pemelajar terus bersemangat belajar bahasa Indonesia. Minat ini harus berjalan bebarengan dengan motivasi. Saat seseorang berminat belajar bahasa Indonesia, maka selalu ada motivasi yang menjadi alasan pemelajar akhirnya benar-benar belajar bahasa Indonesia. Oleh sebab itu, pengajar perlu mempertimbangkan materi-materi atau topik belajar yang dapat membangkitkan minat pemelajar. Dalam hal ini, pengajar BIPA disarankan untuk menambahkan topik gastronomi ke dalam kelas. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian yang menunjukkan bahwa nilai rata-rata minat ialah 3,84 ($SD = 0,58$) yang masuk dalam kategori tinggi. Hasil ini dapat dipertegas dengan hasil wawancara berikut.

Selain belajar memasak, saya senang bertemu teman dan bisa berbagi cerita tentang makanan dan budaya Indonesia, serta berkomunikasi dengan teman-teman dari Indonesia (h8)

Berdasarkan kutipan wawancara tersebut tampak bahwa pemelajar sangat tertarik untuk belajar memasak. Menurut pemelajar tersebut, kegiatan memasak bisa membuat pemelajar dapat berbagi cerita. Pemelajar juga memilih kata senang untuk mengekspresikan perasaannya. Hal ini membuktikan bahwa pemelajar mendukung pembelajaran BIPA berbasis gastronomi karena dianggap memiliki banyak manfaat seperti budaya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yayusman et al., (2023) bahwa makanan memang memiliki potensi untuk promosi dan hubungan antarbudaya. Dengan demikian ada banyak peluang bagi para pengajar BIPA untuk mengembangkan materi ajar yang berbasis kuliner atau gastronomi. Materi ajar harus disesuaikan dengan minat dan ketertarikan pemelajar agar dapat berdampak secara maksimal (Nirmalasari et al., 2021). Selain minat yang tampak pada saat pelaksanaan pembelajaran, minat juga tampak pada kesan atau pengalaman yang diceritakan oleh pemelajar. Artinya pengalaman ini tersimpan dalam memori jangka panjang pemelajar. Ketika sebuah aktivitas dapat tersimpan di memori jangka panjang, tentu hal ini menunjukkan bahwa itu sangat berkesan dan dapat meningkatkan minat mereka untuk terus belajar bahasa Indonesia. Berikut adalah kutipan hasil wawancaranya.

Pernah, misalnya saat saya makan soto ayam di restoran Indonesia. Saya tidak tahu apa itu soto, lalu staf restoran menjelaskan bahwa soto itu seperti sup dengan ayam atau daging di dalamnya. Rasanya berbeda karena bumbu Indonesia biasanya pedas, sedangkan di Arab tidak. Orang Indonesia juga suka sambal, yang kini saya mulai suka juga. (E9)

Iya, salah satu pengalaman saya belajar memasak ayam bakar di Pusat Kebudayaan Indonesia di Kairo. Kami menggunakan kecap, yang bagi kami seperti madu berwarna gelap yang rasanya manis. Awalnya terasa aneh, tapi sekarang saya suka dan bahkan membeli kecap dari Indonesia untuk dipakai di Arab. (E10)

Berdasarkan kutipan wawancara di atas tampak bahwa pemelajar memiliki ketertarikan yang berkelanjutan terhadap gastronomi dalam pembelajaran BIPA. Bahkan, minat pemelajar terhadap makanan membuat pemelajar akhirnya membeli produk makanan atau bumbu yang sama agar di rumah dapat mencobanya kembali. Hal ini merupakan dampak berkelanjutan dari pengenalan gastronomi di dalam kelas. Minat berfungsi sebagai motor penggerak keterlibatan jangka panjang dalam belajar. Jika dilihat dalam item pernyataan yang ditemukan dapat diketahui bahwa item tertinggi ialah ketertarikan pada topik makanan daerah (Q27, $M = 3,91$). Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Setyawati (2024) yang menemukan bahwa pemelajar lebih antusias pada tema otentik dan khas budaya lokal. Hal ini bisa disebabkan makanan daerah memiliki kekuatan simbol untuk meningkatkan pemahaman budaya. Menurut Dewi, (2023) makanan dapat memberi pengalaman belajar bahasa secara konteks sosial. Selain itu, makanan daerah juga memiliki nilai-nilai filosofis yang merepresentasikan budaya asal makanan tersebut sehingga sangat layak dikenal oleh pemelajar. Oleh sebab itu, tidak heran apabila pemelajar sangat tertarik untuk belajar tentang makanan daerah.

Sementara itu, hasil analisis menunjukkan bahwa makan bersama tidak menjadi hal menarik yang meningkatkan minat pemelajar. Hal ini tampak pada hasil bahwa nilai rata-rata yang ditemukan ialah 3,77. Artinya ialah bahwa tidak semua kegiatan sosial berbasis kuliner dapat langsung dimaknai sebagai representasi nilai budaya. Namun, dapat dipahami bahwa makanan, khususnya makanan tradisional memiliki nilai efukatif dan nilai kultural yang tinggi (Parosa et al., 2025). Dengan demikian, pengajar BIPA haruslah dapat merancang aktivitas kuliner yang lebih kontekstual dan reflektif sehingga nilai sosial budaya Indonesia dapat terinternalisasi.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data kuantitatif dan kualitatif yang sudah dilakukan dapat diketahui bahwa secara umum pembelajaran BIPA berbasis gastronomi memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan persepsi, motivasi, dan minat pemelajar dalam pembelajaran bahasa Indonesia serta pengenalan budaya. Secara khusus, simpulan diklasifikasi menjadi tiga, yakni analisis terhadap persepsi, motivasi, dan minat. *Pertama*, pada hasil kajian persepsi ditemukan bahwa pemelajar memiliki persepsi yang tinggi terhadap relevansi gastronomi sebagai media pembelajaran dengan nilai $M = 3,92$ dan $SD = 0,55$. Hal ini didukung dengan hasil data wawancara yang menguatkan hasil temuan berdasarkan pengalaman langsung memasak dan mempraktikkan tradisi kuliner Indonesia yang membuat pemelajar lebih memahami budaya dan kosakata kuliner walaupun ada kendala kosakata yang tetap muncul pada level dan kekompleksan tertentu. *Kedua*, pada hasil kajian motivasi dapat ditemukan bahwa aktivitas kuliner yang muncul dalam pembelajaran baik itu aktivitas yang interaktif atau pun kontekstual sama-sama mendukung pembelajaran dan meningkatkan

motivasi belajar pemelajar. Hal ini dinyatakan berdasarkan nilai rata-rata motivasi yang tergolong tinggi dengan nilai $M = 3,92$ dan $SD 0,55$. Simpulan ini didukung dengan hasil wawancara yang menunjukkan bahwa suasana informal saat praktik memasak bersama telah berhasil meningkatkan keberanian pemelajar untuk berbicara dan berpartisipasi secara aktif saat pembelajaran. *Terakhir*, pada hasil kajian motivasi dapat ditemukan bahwa topik gastronomi dapat menjadi daya tarik untuk meningkatkan minat pemelajar belajar bahasa Indonesia secara berkelanjutan. Minat pemelajar yang berkelanjutan ini diwujudkan dengan membeli produk yang berkaitan dengan gastronomi atau pun mencoba praktik secara mandiri untuk memasak masakan Indonesia di negara asal.

Saran

Berdasarkan temuan penelitian dapat disarankan implikasi pedagogis guna menjadi dasar dalam penerapan gastronomi dalam pembelajaran BIPA pada pengajar BIPA dan pengembang materi ajar BIPA. Berikut adalah paparannya.

Bagi Pengajar BIPA

1. Bagi pengajar BIPA disarankan untuk dapat memanfaatkan gastronomi sebagai media pembelajaran yang dapat dilakukan melalui kegiatan memasak, praktik kuliner, ataupun aktivitas kunjungan karena terbukti dapat meningkatkan persepsi, motivasi, dan minat pemelajar.
2. Pengajar BIPA harus mempertimbangkan pilihan kosakata yang digunakan dalam pembelajaran dengan penyesuaian terhadap level pemelajar.
3. Pengajar BIPA harus mengombinasikan pembelajaran berbasis gastronomi dengan diskusi budaya atau pun landasan filosofisnya sehingga nilai budaya Indonesia dapat semakin dikenal oleh pemelajar.

Bagi Pengembang Materi Ajar BIPA

1. Pengembang materi ajar BIPA dapat mengintegrasikan topik kuliner yang otentik dan kontekstual yang dapat mengaitkan antara nama makanan, bahan makanan, dengan tradisi atau budaya yang melekat dengan makanan tersebut.
2. Pengembang materi ajar BIPA dapat mengembangkan materi ajar berbasis teknologi melalui media interaktif sehingga dapat memperluas akses pemelajar dari berbagai negara.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti menyampaikan rasa syukur dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi melalui Basis Informasi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (BIMA) yang telah memberikan kesempatan dan pendanaan bagi peneliti melalui skim Penelitian Dosen Pemula (PDP). Dukungan ini telah memberikan kesempatan bagi peneliti untuk mengembangkan kajian yang berfokus pada BIPA dan diplomasi rasa sehingga dapat diharapkan dapat memperkaya temuan terkait penelitian kebahasaan dan diplomasi budaya di kancah internasional. Ucapan terima kasih yang mendalam juga peneliti sampaikan kepada LPPMI Universitas Ma Chung dan Fakultas Bahasa yang memberikan pendampingan, arahan, dan dukungan administratif sepanjang pelaksanaan penelitian ini. Terakhir, peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan pengajar BIPA dan pemelajar BIPA yang sudah memberikan dukungan dalam penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Carvalho, M., Kastenholz, E., Carneiro, M. J., & Souza, L. (2023). Co-creation of food tourism experiences: Tourists' perspectives of a Lisbon food tour. *Tourist Studies*, 23(2), 128–148. <https://doi.org/10.1177/14687976231168941>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (Fifth). SAGE Publications.
- Dewi, A. N. (2023). Eksplorasi pengalaman pembelajaran bahasa Indonesia bagi penutur asing melalui konteks sosial makanan: studi deskriptif kualitatif *AsJurnal Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing*, 5(2), 122–143. <https://doi.org/10.26499/jbipa.v5i2.6713>
- Puspaningtyas, N. D., & Dewi, P. S. (2020). Persepsi peserta didik terhadap pembelajaran berbasis daring. *Jurnal Pembelajaran Matematika Inovatif*, 3(6). <https://doi.org/10.22460/jpmi.v3i6.703-712>
- Etikan, I. (2016). Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.11648/j.ajtas.20160501.11>
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023a). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia dalam Pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177–184. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll>
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023b). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia dalam Pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177–184. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjll>
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, Tourism, and the Soft Power of Malaysia. *SAGE Open*, 8(4). <https://doi.org/10.1177/2158244018809211>
- Karaosmanoğlu, D. (2020). How to study ethnic food: Senses, power, and intercultural studies. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00049-1>
- Kusmiatun, A. (2024). Perspektif Mahasiswa BIPA Tiongkok terhadap Budaya Indonesia. *GHANCARAN: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 6(1). <https://doi.org/10.19105/ghancaran.v6i1.14770>
- Liggans, G., & Kim, S. R. (2024). How Food Safety Culture Is Operationalized for Retail Food Settings: A Systematic Literature Review. *SAGE Open*, 14(1). <https://doi.org/10.1177/21582440241236585>
- Nirmalasari, Y. (2022). Inaccuracy of BIPA Learner's Speech Beginner Level From Kore. *Jurnal Kata*, 6(1), 37–46. <https://doi.org/10.22216/kata.v6i1.533>
- Nirmalasari, Y., Jiuangga, V. V., & Stephanie, C. (2021). Pengembangan Bahan Ajar Menyimak Berbasis Kopi bagi Pemelajar BIPA Tingkat Pemula. *Klausia: Kajian Linguistik, Pembelajaran Bahasa, Dan Sastra*, 5(2), 61–72.
- Parosa, J. R., Rahmawati, F. N., Salsabila, K. I., Sativa, O., & Saddhono, K. (2025). *Internasionalisasi Bahasa Indonesia Melalui Kuliner Tradisional "Gulai" sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing Berbasis Kearifan Lokal*. 3(1), 175–184. <https://doi.org/10.61132/yudistira.v3i1.1484>
- Piboonrungroj, P., Wannapan, S., & Chaiboonsri, C. (2023). The Impact of Gastronomic Tourism on Thailand Economy: Under the Situation of COVID-19 Pandemic. *SAGE Open*, 13(1). <https://doi.org/10.1177/21582440231154803>
- Pratiwi, Y., Andayani, K., & Prastio, B. (2021). *Environmental Themes in BIPA Textbook: Ecolinguistics Perspective*.

- Sibarani, R. H., Simangunsong, Y., Telaumbanua, S., & Syahfitri, D. (2024). Pemanfaatan aplikasi wordwall untuk pengenalan kosa kata makanan khas batak toba sebagai media pembelajaran bipa. *Jurnal Basataka*, 7(2), 755.
- Utama, A. W., Rohim, F. N., Tiranita, G., Prihartanti, N., & Saddhono, K. (2024a). Inovasi dalam Pembelajaran BIPA: Pemanfaatan Dodol Garut sebagai Pengajaran Kuliner yang Menarik. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 12(1), 20. <https://doi.org/10.30659/jpbi.12.1.20-31>
- Utama, A. W., Rohim, F. N., Tiranita, G., Prihartanti, N., & Saddhono, K. (2024b). Inovasi dalam pembelajaran bipa: pemanfaatan dodol garut sebagai pengajaran kuliner yang menarik. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 12(1), 20. <https://doi.org/10.30659/jpbi.12.1.20-31>
- Vu, O. T. K., Alonso, A. D., Nguyen, T. T., & Ngo, A. T. T. (2025). Gastronomy and beverages as key resources of a nation's destination image potential. *Current Issues in Tourism*. <https://doi.org/10.1080/13683500.2025.2501676>
- Yayusman, M. S., Yaumidin, U. K., & Mulyasari, P. N. (2023). On considering Australia: exploring Indonesian restaurants in promoting ethnic foods as an instrument of Indonesian gastronomics. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 10, Issue 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00207-1>
- Yıkçı, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary Trends in Future Gastronomy: A Review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>
- Yuniatin, A., & Vidya Asteria, P. (2022). Pengembangan bahan ajar bipa madya berbasis kompetensi plurilingual dan plurikultural terintegrasi kearifan lokal. *Bapala*, 9(2).