

KAJIAN GASTROLINGUISTIK KULINER KOTA SOLO DALAM BAHAN AJAR INTERAKTIF UNTUK MAHASISWA BIPA DI MONASH UNIVERSITY, AUSTRALIA

Kundharu Saddhono¹, Ani Rakhmawati², Muhammad Rohmadi³, dan Raqib Chowdhury⁴

^{1,2,3}Universitas Sebelas Maret, INDONESIA

⁴Monash University, AUSTRALIA

*Alamat email penulis koresponden: kundharu_s@staff.uns.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji aspek gastrolinguistik dalam kuliner khas Kota Solo serta mengintegrasikannya ke dalam pengembangan bahan ajar interaktif bagi pembelajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) di Monash University, Australia. Kajian dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif dan menggunakan metode studi kasus untuk mengungkap keterkaitan antara bahasa, makanan, dan budaya lokal. Fokus utama penelitian ini adalah mengidentifikasi unsur-unsur kebahasaan serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam wacana kuliner Solo, seperti nama makanan, cara penyajian, serta narasi-narasi tradisional yang menyertainya. Temuan penelitian menunjukkan bahwa kuliner Solo tidak hanya berfungsi sebagai objek konsumsi, tetapi juga mengandung muatan sosial-budaya yang kaya. Bahasa yang digunakan dalam menyebut makanan, teknik memasak, dan interaksi saat menyantap makanan mengandung simbol dan nilai yang merefleksikan identitas lokal. Unsur-unsur ini sangat potensial untuk dimanfaatkan dalam pembelajaran BIPA secara kontekstual dan bermakna, khususnya dalam pengajaran lintas budaya bagi mahasiswa asing. Dengan mengangkat kuliner sebagai medium pembelajaran, mahasiswa BIPA tidak hanya belajar struktur dan kosakata bahasa Indonesia, tetapi juga memahami nilai-nilai budaya, norma sosial, dan praktik kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Simpulan dari penelitian ini menekankan pentingnya pendekatan gastrolinguistik dalam merancang bahan ajar interaktif yang tidak hanya komunikatif secara linguistik, tetapi juga relevan secara budaya. Dengan mengintegrasikan aspek bahasa dan kuliner khas dalam bahan ajar, proses pembelajaran menjadi lebih hidup dan autentik. Rekomendasi penelitian ini adalah pengembangan *platform* pembelajaran berbasis digital yang mengangkat tema kuliner Indonesia sebagai sarana diplomasi budaya dan internasionalisasi bahasa Indonesia.

Kata Kunci: gastrolinguistik, kuliner Solo, BIPA, bahan ajar interaktif, pembelajaran lintas budaya

Abstract

This study aims to examine the gastrolinguistic aspects of traditional cuisine from the city of Solo and integrate them into the development of interactive teaching materials for learners of Indonesian as a Foreign Language (BIPA) at

Monash University, Australia. The research employs a descriptive qualitative approach and a case study method to explore the interrelationship between language, food, and local culture. The primary focus is on identifying linguistic elements and cultural values embedded in Solo's culinary discourse, such as food names, serving styles, and accompanying traditional narratives. The findings reveal that Solo cuisine serves not only as an object of consumption but also carries rich socio-cultural meanings. The language used to name dishes, cooking techniques, and the interactions during meals convey symbols and values that reflect local identity. These elements are highly valuable in contextual and meaningful BIPA learning, especially in cross-cultural education for international students. By using culinary content as a medium of instruction, BIPA students learn not only the structure and vocabulary of the Indonesian language but also gain insights into cultural values, social norms, and the everyday practices of Indonesian society. The study concludes that a gastrolinguistic approach is essential in designing interactive teaching materials that are not only linguistically communicative but also culturally relevant. By integrating both linguistic and culinary aspects into the learning materials, the teaching process becomes more engaging and authentic. The study recommends the development of a digital learning platform that features Indonesian culinary themes as a means of cultural diplomacy and the internationalization of the Indonesian language.

Keywords: Gastrolinguistics, Solo cuisine, BIPA, interactive teaching materials, cross-cultural learning

PENDAHULUAN

Dalam beberapa dekade terakhir, pengajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) telah mengalami perkembangan yang signifikan (Fithriana & Karamina, 2024; Saddhono, 2024). Hal ini dipicu oleh meningkatnya minat global terhadap Indonesia, baik dari segi kebudayaan, ekonomi, maupun geopolitik. Lembaga-lembaga pendidikan di berbagai negara mulai membuka program BIPA sebagai respons terhadap kebutuhan pembelajaran bahasa Indonesia secara formal. Perkembangan ini mendorong lahirnya berbagai inovasi dalam metode dan bahan ajar, guna memastikan bahwa pembelajar asing tidak hanya menguasai aspek linguistik, tetapi juga memahami konteks sosial dan budaya yang melingkupi penggunaan bahasa (Andriana et al., 2024; Ilawati & Nurlina, 2025).

Salah satu tantangan utama dalam pengajaran BIPA adalah bagaimana menyampaikan muatan budaya secara kontekstual, menarik, dan relevan bagi pembelajar dari latar belakang yang beragam. Bahasa tidak pernah lepas dari budaya; oleh karena itu, pembelajaran bahasa seharusnya tidak terlepas dari pengenalan terhadap norma, nilai, dan praktik kebudayaan masyarakat penutur aslinya (Dewi,

2024). Dalam hal ini, materi yang bersifat kontekstual dan autentik, seperti cerita rakyat, adat istiadat, dan kuliner lokal, sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan ajar yang memperkaya pengalaman belajar (Anastasya et al., 2025; Utama et al., 2024).

Kuliner, sebagai representasi budaya lokal, menawarkan dimensi pembelajaran yang tidak hanya bersifat linguistik, tetapi juga multisensori dan emosional (Siswanto et al., 2025; Kamilia et al., 2024). Melalui makanan, pembelajar dapat memahami bagaimana suatu masyarakat membangun identitasnya, menyampaikan nilai-nilai sosial, serta memperkuat ikatan komunitas. Lebih jauh, kuliner juga menyimpan narasi sejarah dan simbolisme yang dapat dikaji untuk menumbuhkan apresiasi terhadap keragaman budaya Indonesia. Oleh karena itu, memasukkan unsur kuliner dalam pembelajaran BIPA dapat menjadi strategi efektif untuk mempertemukan bahasa dan budaya dalam satu pengalaman belajar yang utuh (Utama et al. 2024; Setyawati et al., 2024).

Dalam konteks ini, *gastrolinguistik*—sebuah pendekatan interdisipliner antara linguistik dan gastronomi—menjadi kerangka analitis yang relevan (Lindayani et al., 2024). Kajian ini menelaah bagaimana bahasa digunakan dalam praktik kuliner, baik dalam ranah komunikasi (seperti nama makanan, resep, dan percakapan di warung) maupun dalam aspek simbolik yang mencerminkan struktur sosial dan identitas budaya. *Gastrolinguistik* membuka ruang bagi pengembangan bahan ajar yang tidak hanya mengajarkan kosa kata atau struktur kalimat, tetapi juga memperkenalkan cara berpikir dan merasakan yang khas dari budaya penutur asli. Pendekatan ini sejalan dengan kebutuhan pembelajaran bahasa abad ke-21 yang menekankan interkulturalitas dan pengalaman belajar yang bermakna.

Kota Solo merupakan salah satu kota budaya di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner tradisional yang menonjol. Beragam makanan khas seperti nasi liwet, tengkleng, dan serabi notosuman tidak hanya menggugah selera, tetapi juga mencerminkan sistem nilai, sejarah, serta struktur sosial masyarakat Jawa. Setiap sajian membawa serta narasi lokal yang merepresentasikan cara hidup, filosofi, bahkan relasi kekuasaan yang tercermin dalam praktik makan dan penyajiannya. Kuliner di Solo bukan hanya konsumsi fisik, melainkan juga bentuk ekspresi budaya

yang hidup dalam keseharian masyarakat (Mellyani & Kusumaningrum, 2020; Krisnawati, 2022).

Lebih dari sekadar aspek gastronomi, makanan khas Solo menyimpan potensi besar untuk dijadikan materi pembelajaran lintas budaya. Bahasa yang digunakan dalam menamai, menjelaskan, dan mempromosikan makanan tersebut kaya akan metafora, istilah lokal, dan muatan budaya. Narasi tentang asal-usul makanan, cara penyajian tradisional, dan makna simbolik dalam konteks upacara atau kebiasaan keluarga menjadi materi yang relevan dalam pengajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA). Melalui kuliner, pembelajar dapat mengakses nilai-nilai budaya secara alami sekaligus mempraktikkan kompetensi bahasa dalam konteks yang autentik (Diahnisa et al., 2023; Dananto et al., 2023).

Berdasarkan potensi tersebut, kajian ini bertujuan untuk mengeksplorasi aspek gastrolinguistik dalam kuliner khas Kota Solo dan mengembangkan bahan ajar interaktif yang kontekstual untuk mahasiswa BIPA di Monash University, Australia. Dengan memanfaatkan pendekatan gastrolinguistik, penelitian ini berupaya mengintegrasikan unsur bahasa dan budaya dalam satu platform pembelajaran yang interaktif dan komunikatif. Hasil kajian ini diharapkan dapat memperkaya bahan ajar BIPA yang tidak hanya bersifat linguistik, tetapi juga memperkuat kesadaran lintas budaya dan pengalaman belajar yang bermakna bagi pembelajar internasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus (Fitrah, 2018; Achjar et al., 2023). Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur dengan pelaku kuliner di Solo (penjual makanan, pengunjung, dan budayawan), serta dokumentasi bahan promosi kuliner (menu, baliho, media sosial). Selain itu, dilakukan uji coba bahan ajar interaktif kepada 15 mahasiswa BIPA tingkat menengah di Monash University. Analisis data dilakukan dengan teknik analisis wacana kritis (Fairclough, 2013, 2023) untuk mengidentifikasi struktur bahasa, makna sosial, dan ideologi yang terkandung dalam narasi kuliner. Sementara pengembangan bahan ajar menggunakan prinsip interaktif dan multimodal berbasis pendekatan komunikatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah paparan beberapa kuliner khas Kota Solo beserta penjelasan makna budaya, ciri khas, dan konteks sosialnya yang dapat dijadikan rujukan dalam kajian gastrolinguistik dan bahan ajar BIPA.

1. Nasi Liwet

Nasi liwet adalah sajian khas Solo yang terdiri dari nasi gurih yang dimasak dengan santan, disajikan dengan labu siam, telur pindang, suwiran ayam, areh (saus santan kental), dan kadang ditambah kerupuk atau tempe bacem. Hidangan ini biasanya disantap pada pagi atau malam hari, dan populer di daerah Keprabon dan sekitarnya. Nasi liwet mencerminkan nilai kebersamaan dan kesederhanaan dalam masyarakat Jawa. Disajikan di atas daun pisang dan dimakan bersama-sama, terutama dalam acara keluarga atau komunitas, nasi liwet menjadi simbol kehangatan sosial. Dalam konteks gastrolinguistik, istilah liwet sendiri mengacu pada teknik memasak nasi yang khas, dan penyebutan bahan-bahan dalam bahasa Jawa juga dapat memperkaya pembelajaran kosa kata lokal.



Gambar 1. Nasi Liwet (Sumber: <https://bobo.grid.id/read/083818213>)

2. Tengkleng

Tengkleng adalah masakan berbahan dasar tulang kambing yang dimasak dengan bumbu santan encer, mirip dengan gulai tetapi lebih ringan. Yang unik dari tengkleng adalah cara penyajiannya yang menggunakan bagian-bagian tulang dan kepala kambing, menjadikannya kuliner khas kelas bawah yang kini menjadi sajian istimewa. Dahulu, tengkleng merupakan makanan rakyat jelata yang hanya bisa

menikmati sisa-sisa daging kambing dari dapur keraton atau rumah bangsawan. Kini, makanan ini menjadi simbol transformasi sosial dalam budaya kuliner Solo, dari makanan kelas bawah menjadi ikon pariwisata kuliner. Istilah tengkleng juga mencerminkan bunyi tulang yang dikunyah atau diketok, yang menarik untuk dibahas dari sisi onomatope dalam bahasa Jawa.



Gambar 2. Tengkleng (<https://www.liputan6.com/health/read/5374634>)

3. Serabi Notosuman

Serabi adalah kue tradisional berbahan dasar tepung beras dan santan yang dimasak di atas tungku tanah liat. Yang terkenal dari Solo adalah Serabi Notosuman, dengan ciri khas tekstur lembut di bagian tengah dan garing di pinggir. Tersedia dalam varian polos maupun dengan topping, seperti pisang, cokelat, dan keju. Serabi menggambarkan nilai kesabaran dan ketekunan dalam proses pembuatannya yang masih manual. Di Solo, serabi bukan sekadar makanan ringan, tetapi juga oleh-oleh ikonik yang sarat nilai tradisional. Dari segi bahasa, banyak istilah lokal digunakan dalam proses pembuatan dan penjualan serabi, seperti anglo, wajan tanah, dan siroyo (kertas pembungkus), yang dapat dieksplorasi dalam bahan ajar BIPA berbasis kuliner.



Gambar 3. Serabi Notosuman (<https://lamongan.pikiran-rakyat.com/ragam/pr-3868145594>)

4. Timlo Solo

Timlo adalah sup khas Solo yang berisi irisan sosis solo, telur pindang, hati dan ampela ayam, serta bihun dan wortel, disajikan dalam kuah bening gurih. Biasanya dimakan sebagai hidangan pembuka atau sarapan. Timlo mencerminkan pengaruh akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa dalam kuliner Solo. Kombinasi bahan dan penyajian menunjukkan proses integrasi budaya yang harmonis. Nama “timlo” sendiri diduga berasal dari istilah dalam dialek Tionghoa, dan ini dapat dikaji dalam ranah etimologi kuliner serta dinamika bahasa dalam kontak budaya.



Gambar 4. Timlo Solo (Sumber: <https://kulinear.hops.id/resep/3038290555>)

Penelitian menemukan bahwa narasi kuliner Solo sarat dengan ekspresi lokal seperti penggunaan metafora, istilah kekerabatan, serta rujukan sejarah dan nilai-nilai keraton. Contohnya, dalam promosi nasi liwet, ditemukan frase seperti “mengundang selera seperti jamuan keraton”, yang memperkuat citra kuliner sebagai bagian dari warisan budaya.

Bahan ajar yang dikembangkan dalam pembelajaran BIPA dirancang untuk memperkuat keterampilan bahasa secara komunikatif dan kontekstual. Salah satu komponennya adalah video interaktif yang menggambarkan dialog antara penjual dan pembeli di pasar tradisional Indonesia. Video ini tidak hanya menampilkan interaksi otentik dalam konteks budaya lokal, tetapi juga dilengkapi dengan subtitle berbahasa Indonesia dan latihan kosakata yang relevan. Melalui pendekatan ini, mahasiswa tidak hanya belajar struktur bahasa, tetapi juga mengenal ekspresi khas dan gaya komunikasi sehari-hari masyarakat Indonesia. Pendekatan ini sejalan

dengan prinsip pembelajaran berbasis tugas dan komunikasi otentik yang mendorong keterlibatan aktif dan pemahaman lintas budaya.

Selain video interaktif, *e-book* interaktif juga menjadi bagian penting dari bahan ajar. E-book ini memuat penjelasan historis dan budaya tentang makanan Indonesia, serta resep tradisional yang ditulis dalam bahasa Indonesia. Untuk mempermudah pemahaman, *e-book* ini dilengkapi dengan fitur "klik-untuk-terjemah" yang memungkinkan mahasiswa langsung melihat terjemahan istilah atau kalimat tertentu ke dalam bahasa mereka. Dengan demikian, *e-book* ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana belajar bahasa, tetapi juga sebagai jendela untuk memahami nilai-nilai budaya yang melekat dalam kuliner Indonesia. Integrasi teknologi dalam e-book ini menunjukkan pendekatan pedagogis yang inovatif, memadukan literasi digital dengan pembelajaran bahasa yang bermakna dan kontekstual.

Untuk memperkuat kemampuan produktif mahasiswa, khususnya dalam berbicara dan menulis, bahan ajar ini juga mencakup tugas proyek berupa pembuatan vlog mencicipi makanan Indonesia. Mahasiswa diminta untuk mendokumentasikan pengalaman mereka saat mencicipi makanan lokal, lalu menyusun narasi dalam bahasa Indonesia yang mencerminkan deskripsi rasa, proses memasak, serta makna budaya makanan tersebut. Tugas ini memberikan ruang bagi mahasiswa untuk mengekspresikan diri secara kreatif sekaligus menerapkan keterampilan berbahasa dalam situasi nyata. Dengan menggabungkan kemampuan menyimak, membaca, berbicara, dan menulis dalam satu rangkaian kegiatan, proyek vlog ini menjadi sarana pembelajaran integratif yang menyenangkan dan bermakna, serta mendorong mahasiswa untuk terlibat secara aktif dalam eksplorasi budaya dan bahasa Indonesia.

Mahasiswa menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman terhadap budaya Indonesia, khususnya aspek-aspek yang berkaitan dengan kuliner, serta penguasaan kosa kata tematik yang relevan dengan topik tersebut. Melalui berbagai media pembelajaran interaktif dan kontekstual, seperti video, *e-book*, dan tugas proyek, mereka mampu mengidentifikasi dan menggunakan istilah kuliner dengan lebih tepat dalam situasi komunikatif. Peningkatan ini juga tercermin dalam antusiasme mereka yang lebih tinggi selama proses pembelajaran, baik dalam partisipasi diskusi kelas maupun dalam menyelesaikan tugas-tugas kreatif yang melibatkan eksplorasi budaya secara langsung. Pembelajaran yang bersifat

kontekstual dan berbasis budaya terbukti mampu memotivasi mahasiswa untuk lebih aktif menggunakan bahasa Indonesia dalam konteks nyata dan bermakna.



Gambar 5. Proses Pembelajaran BIPA (Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing)

Pembahasan

Integrasi aspek gastrolinguistik dalam pengajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) memberikan peluang strategis untuk memperkenalkan bahasa secara kontekstual melalui praktik budaya yang nyata. Gastrolinguistik tidak hanya berfokus pada kosa kata atau struktur bahasa yang digunakan dalam konteks makanan, tetapi juga menggali relasi antara bahasa, identitas, dan praktik sosial yang melingkupi aktivitas makan dan kuliner (Hali et al., 2023; Gunawan et al., 2023; Inderasari et al., 2025). Melalui pendekatan ini, pembelajar tidak hanya mempelajari istilah seperti nasi liwet, tengkleng, atau wedang ronde, tetapi juga memahami bagaimana makanan tersebut mencerminkan kelas sosial, nilai spiritual, sejarah lokal, bahkan relasi kekuasaan dalam masyarakat. Bahasa menjadi pintu masuk untuk memahami cara berpikir masyarakat penutur aslinya (Wibawati & Prabhawati, 2021; Krisnawati, 2022).

Kuliner khas Kota Solo merupakan contoh konkret dari warisan budaya yang dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran interkultural. Setiap makanan di Solo

tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga menyimpan cerita—baik berupa legenda asal-usul, makna simbolik dalam adat Jawa, maupun narasi historis yang terhubung dengan keraton atau peristiwa-peristiwa sosial di masa lalu (Anggarani et al., 2023; Sudyana et al. 2025). Misalnya, nasi liwet yang dahulu merupakan santapan keraton, kini menjadi makanan rakyat yang mencerminkan proses demokratisasi selera. Dengan mempelajari narasi semacam ini, mahasiswa asing diajak untuk menafsirkan makna di balik bahasa dan budaya, sehingga pembelajaran tidak bersifat permukaan (*superficial*), tetapi mendalam dan reflektif (Prasta, 2021; Multazam, 2022).

Bagi mahasiswa BIPA di luar negeri seperti di *Monash University*, kuliner Solo dapat menjadi jembatan pembelajaran yang menyenangkan sekaligus penuh makna. Melalui bahan ajar interaktif yang memuat video dokumenter kuliner, dialog transaksional di pasar tradisional, serta teks naratif mengenai sejarah makanan, pembelajar dapat mengalami simulasi situasi nyata. Ini tidak hanya melatih kemampuan berbahasa secara komunikatif, tetapi juga menumbuhkan kesadaran budaya (*cultural awareness*) yang sangat penting dalam kompetensi antarbudaya (*intercultural competence*). Dengan demikian, pengajaran BIPA melalui lensa gastrolinguistik tidak hanya mengajarkan "bagaimana berbicara dalam bahasa Indonesia", tetapi juga "bagaimana memahami dunia dari sudut pandang Indonesia". (Setyawati et al., 2024; Diahnisa et al., 2023; Sudyana et al., 2025)

Temuan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa pendekatan gastrolinguistik yang diterapkan dalam pembelajaran BIPA sejalan dengan prinsip-prinsip *context-based language learning*, yakni pembelajaran bahasa yang berfokus pada konteks budaya nyata dan autentik. Pendekatan ini menekankan bahwa bahasa tidak dapat dipisahkan dari latar sosial, budaya, dan psikologis tempat bahasa itu digunakan. Dengan kata lain, pembelajar tidak hanya memahami struktur kalimat dan kosa kata, tetapi juga mengaitkannya dengan pengalaman, nilai, dan praktik budaya masyarakat penutur. Dalam konteks kuliner Solo, pengalaman belajar menjadi lebih kaya karena mahasiswa asing terlibat secara emosional ketika mengenali, merasakan, dan menafsirkan makna-makna budaya di balik makanan lokal (Farinda, 2023; Setyawati et al. 2024; Dananto et al., 2023).

Keterlibatan emosional dan kognitif dalam pembelajaran bahasa terbukti memperkuat daya ingat, pemahaman, serta motivasi pembelajar. Misalnya, ketika

mahasiswa BIPA menyimak video tentang proses memasak tengkleng atau membaca cerita sejarah serabi notosuman, mereka tidak hanya belajar kata kerja seperti memasak, mengaduk, atau membakar, tetapi juga merasakan nilai kesabaran, gotong royong, dan nilai spiritual yang tersirat dalam tradisi memasak Jawa. Emosi seperti rasa ingin tahu, kekaguman, dan koneksi personal dengan narasi budaya mendorong pembelajar untuk lebih aktif dan kritis dalam memahami bahasa. Aspek ini sangat penting dalam mengembangkan kompetensi antarbudaya yang menjadi tuntutan utama dalam pendidikan bahasa abad ke-21 (Handayani & Nurlina, 2024; Saddhono et al., 2024b).

Penggunaan bahan ajar interaktif menjadi jawaban atas tantangan generasi digital yang memiliki cara belajar berbeda dari generasi sebelumnya. Mahasiswa BIPA saat ini cenderung lebih responsif terhadap materi yang bersifat multimodal—menggabungkan teks, gambar, audio, dan video—dan memungkinkan interaksi dua arah (Prasanty & Nurlina, 2024;). Bahan ajar yang dikembangkan dalam penelitian ini memfasilitasi pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) dengan media yang komunikatif dan kolaboratif. Fitur-fitur seperti latihan interaktif berbasis cerita, kuis berbasis dialog kuliner, dan proyek pembuatan vlog mencicipi makanan Indonesia memberikan ruang bagi pembelajar untuk menerapkan bahasa secara aktif dalam konteks nyata dan menyenangkan (Fitria, 2023; Saddhono et al., 2024c).

Pendekatan gastrolinguistik yang dikombinasikan dengan teknologi pembelajaran modern memberikan model yang efektif dan relevan untuk pengajaran BIPA di era digital (Saddhono et al., 2024d; Saddhono et al., 2019). Tidak hanya memberikan pemahaman linguistik yang lebih dalam, model ini juga membentuk pengalaman belajar yang lebih manusiawi, membumi, dan bermakna—yang pada akhirnya mempererat hubungan antara pembelajar dan budaya Indonesia secara lebih personal dan kontekstual. Dalam konteks pengajaran BIPA di luar negeri, seperti di *Monash University*, Australia, penggunaan bahan ajar berbasis gastrolinguistik memberikan kemudahan sekaligus keuntungan pedagogis yang signifikan bagi pengajar. Salah satu tantangan utama yang sering dihadapi oleh dosen BIPA di luar negeri adalah keterbatasan akses terhadap pengalaman budaya autentik yang menjadi bagian integral dari pembelajaran bahasa. Tanpa kehadiran langsung dalam lingkungan sosiokultural Indonesia, pembelajar cenderung memahami bahasa hanya

pada tataran struktural dan fungsional, bukan sebagai bagian dari sistem makna budaya yang hidup. Bahan ajar berbasis gastrolinguistik menjembatani kesenjangan ini dengan membawa "rasa Indonesia" ke dalam kelas secara virtual dan kontekstual (Saddhono et al., 2025; Saprika & Asteria, 2023).

Melalui integrasi aspek kuliner khas Solo ke dalam bahan ajar, dosen BIPA dapat memperkaya proses pembelajaran dengan menghadirkan narasi-narasi budaya yang konkret dan dekat dengan kehidupan masyarakat Indonesia. Kuliner seperti nasi liwet dan tengkleng tidak hanya menjadi topik diskusi menarik, tetapi juga menjadi pintu masuk untuk menjelaskan norma sosial, relasi kekerabatan, nilai kesopanan, hingga sistem simbolik dalam masyarakat Jawa. Dosen dapat memanfaatkan video dokumenter, dialog simulasi di pasar, atau teks naratif resep makanan sebagai bahan pembelajaran yang menggugah minat sekaligus memberikan konteks penggunaan bahasa yang lebih realistis (Gunawan et al., 2023; Fidiana et al., 2024).

Bahan ajar interaktif ini memungkinkan dosen untuk mengajarkan keterampilan bahasa yang integratif: mendengar melalui video, membaca melalui teks resep atau sejarah makanan, menulis melalui tugas mendeskripsikan pengalaman kuliner, dan berbicara melalui simulasi wawancara atau vlog makanan. Ini sangat sesuai dengan pendekatan komunikatif dalam pengajaran bahasa yang menekankan kemampuan berbahasa secara nyata dalam konteks sosial tertentu. Di sisi lain, materi yang multimodal dan berbasis proyek juga mempermudah dosen dalam melakukan asesmen formatif yang lebih autentik dan berpusat pada pembelajar (Rahmatika & Suharja, 2024; Saddhono, 2018; 2021).

Kehadiran bahan ajar berbasis gastrolinguistik bukan hanya memperkaya dimensi pengajaran BIPA dari segi isi dan metode, tetapi juga mendukung strategi internasionalisasi pendidikan bahasa Indonesia. Di universitas luar negeri seperti Monash University yang memiliki keragaman budaya dan latar belakang mahasiswa, pendekatan ini membantu membumikan budaya Indonesia secara lebih inklusif dan dialogis. Dengan kata lain, pengajaran bahasa tidak lagi bersifat linier atau instruksional semata, melainkan menjadi ruang interaksi budaya yang saling memperkaya dan menginspirasi (Saddhono, 2015; 2016; 2024e; Setyawati et al., 2024).

KESIMPULAN

Kajian gastrolinguistik terhadap kuliner Kota Solo memberikan kontribusi penting dalam pengembangan bahan ajar interaktif yang sarat nilai budaya lokal. Melalui pendekatan ini, bahasa tidak hanya dipelajari sebagai alat komunikasi, tetapi juga sebagai representasi budaya yang hidup dan berkembang dalam praktik kuliner masyarakat. Integrasi antara elemen linguistik—seperti kosa kata, ungkapan idiomatik, dan struktur wacana—dengan konteks budaya kuliner khas Solo mampu menciptakan pengalaman belajar yang lebih autentik dan bermakna bagi mahasiswa BIPA. Dengan mengenal latar belakang sejarah, nilai sosial, dan simbolisme makanan, mahasiswa tidak hanya memahami bentuk bahasa, tetapi juga makna dan fungsi sosialnya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia.

Rekomendasi strategis untuk pengembangan ke depan adalah memperluas cakupan kajian gastrolinguistik ke wilayah-wilayah kuliner lain di Indonesia, seperti Padang, Makassar, atau Bali, guna memperkaya keragaman sumber belajar yang mencerminkan kekayaan budaya nusantara. Selain itu, penting untuk mengembangkan platform pembelajaran daring berbasis gastrolinguistik yang interaktif dan multimedial, yang memungkinkan mahasiswa mengakses materi pembelajaran secara fleksibel dan mandiri. Platform ini dapat mencakup video dokumenter, peta kuliner digital, kuis tematik, hingga simulasi percakapan di berbagai konteks kuliner. Dengan demikian, pembelajaran bahasa Indonesia tidak hanya berlangsung di ruang kelas, tetapi juga meluas ke dunia digital yang dinamis, relevan dengan gaya belajar generasi saat ini, dan sekaligus memperkuat diplomasi budaya melalui bahasa.

DAFTAR RUJUKAN

- Achjar, K. A. H., Rusliyadi, M., Zaenurrosyid, A., Rumata, N. A., Nirwana, I., & Abadi, A. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif: Panduan Praktis untuk Analisis Data Kualitatif dan Studi Kasus*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Anastasya, A., Adilia, A. A., Pratiwi, A. C., Wibowo, R. R. D. M. K., & Saddhono, K. (2025). Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kearifan Lokal “Istana Maimun” untuk Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA). *Lingua Rima: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 14(1), 1-15
- Andriana, W. D., Suyatno, S., & Mulyono, M. (2024). Pengenalan Budaya Indonesia Melalui Dongeng Cinta Budaya sebagai Bahan Ajar BIPA. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 7(1), 53-71.

- Anggarani, A., Hidayat, H., & Hapsari, Y. D. (2023). Potensi Pengembangan Bisnis Makanan Tradisional Roti Kompiang sebagai Makanan Legendaris Kota Solo. *Jurnal Manajemen*, 20(1), 58-82
- Dananto, R. A., Yasinta, S. A., Fauzani, S. R., Salsabila, V., & Saddhono, K. (2023). Kuliner Gudeg sebagai Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing dalam Mendukung Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Sintaksis: Publikasi Para Ahli Bahasa dan Sastra Inggris*, 1(6), 01-15.
- Dewi, A. N. (2024). Manajemen dan Peluang Pengadaan Program Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing (Bipa) di Perguruan Tinggi Islam: Tantangan Dan Strategi. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah*, 14(1), 282-292.
- Diahnisa, T., Suyitno, S., & Rakhmawati, A. (2023). Alluring Indonesian Culinary to Enhance Acquisition and Speaking Competence of BIPA Leaners at UNS Solo. *Lingua Cultura*, 17(2), 181-188.
- Fairclough, N. (2013). *Critical Discourse Analysis: The Critical Study of Language*. Routledge.
- Fairclough, N. (2023). *Critical Discourse Analysis. in The Routledge Handbook Of Discourse Analysis* (pp. 11-22). Routledge.
- Farinda, F. U. (2023). Upaya Pengenalan Kuliner Lokal Indonesia dalam Materi Ajar BIPA Melalui Media Audiovisual. *Paramasastra: Jurnal Ilmiah Bahasa Sastra dan Pembelajarannya*, 10(1), 46-56.
- Fidiana, R., Saddhono, K., & Anindyarini, A. (2024). Indexicality of apem cake at the Kirab Apem Sewu traditional ceremony in Sewu Village, Surakarta City, Central Java, Indonesia. *Food Research*, 8(3), 192-201.
- Fithriana, A., & Karamina, F. P. (2024). Internasionalisasi Bahasa Indonesia: Upaya BIPA dan Fenomena Penurunan Minat Bahasa Indonesia di Australia Tahun 2020-2024. *Global Insight Journal*, 9(2), 47-75
- Fitrah, M. (2018). *Metodologi Penelitian: Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Fitria, T. N. (2023). Introducing Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA): Method and challenges of teaching Indonesian as a Foreign Language (IFL). *Inovasi Kurikulum*, 20(2), 205-224.
- Gunawan, F. A., Marlina, A. D., Nugroho, A. W., Mardani, A. N., & Saddhono, K. (2023). Pengembangan Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) Melalui Media Kuliner “Nasi Goreng” untuk Mahasiswa Yale University, Amerika Serikat. *Fonologi: Jurnal Ilmuan Bahasa dan Sastra Inggris*, 1(4), 20-30.
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia dalam Pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177 – 184
- Handayani, W., & Nurlina, L. (2024). Strategi Pembelajaran BIPA Berbasis Audio Visual dengan Pendekatan Budaya: Kajian Literatur. *Journal of Knowledge and Collaboration*, 1(8), 344-353.

- Ilawati, I., & Nurlina, L. (2025). Pemanfaatan Integrasi Nilai Budaya: Analisis Bahan Ajar BIPA Terbuka. *Morfologi: Jurnal Ilmu Pendidikan, Bahasa, Sastra dan Budaya*, 3(1), 259-273.
- Inderasari, E., Hasanah, D. U., & Masyhuda, H. M. (2025). Pengembangan Bahan Ajar BIPA di PTKI Berbasis Tradisi Keislaman dalam Konteks Kuliner Jawa Tengah. *Sawerigading*, 31(1), 16-29
- Kamilia, N., Khotimah, K., & Ayuningtias, D. I. (2024). Leksikon Kuliner Khas Madura Sebagai Wujud Pengenalan Kuliner Nusantara [Perspektif Ekolinguistik]. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 7(3), 400-413.
- Krisnawati, I. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(2), 102-111.
- Lindayani, L. R., Rasiah, R., Azi, R., Sifatu, W. O., & La Sawali, L. S. (2024). Makna Penamaan Sajian Ritual KABASA dari Perspektif Gastrolinguistik. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 14(2), 224–238.
- Mellyani, A., & Kusumaningrum, D. A. (2020). Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302-312.
- Multazam, D. I. (2022). Strategi Komunikasi Lintas Budaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kuliner Sebagai Identitas Budaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Communique*, 5(1), 1-10.
- Prasanty, A. B., & Nurlina, L. (2024). Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Kearifan Lokal dalam Pengajaran BIPA: Tinjauan Literatur. *EDUCATOR: Jurnal Inovasi Tenaga Pendidik dan Kependidikan*, 4(1), 57-67.
- Prasta, M. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 37-47.
- Rahmatika, L., & Suharja, A. A. (2024). The Integration of Indonesian Culinary Content in Indonesian for Foreigners' Textbooks "Sahabatku Indonesia". *KEMBARA: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 10(1), 87-99.
- Saddhono, K. (2012). Kajian sosiolinguistik pemakaian bahasa mahasiswa asing dalam pembelajaran Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing (BIPA) di Universitas Sebelas Maret. *Kajian Linguistik dan Sastra*, 24(2), 176-186.
- Saddhono, K. (2015). Integrating Culture in Indonesian Language Learning for Foreign Speakers at Indonesian Universities. *Journal of Language and Literature*, 6(2), 349-353.
- Saddhono, K. (2016). Teaching Indonesian As Foreign Language: Development of Instructional Materials Based Javanese Culture with Scientific-Thematic Approach. In *Proceeding of the International Conference on Teacher Training and Education* (Vol. 2, No. 1, pp. 583-593).
- Saddhono, K. (2018, March). Cultural and social change of foreign students in Indonesia: The influence of Javanese Culture in Teaching Indonesian to Speakers of Other Languages (TISOL). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 126, No. 1, p. 012091). IOP Publishing.

- Saddhono, K., Sudarsana, I. K., & Iskandar, A. (2019, November). Implementation of Indonesian Language The Learning Based on Information and Communication Technology in Improving Senior High School Students' Achievement in Surakarta. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1254, No. 1, p. 012059). IOP Publishing.
- Saddhono, K. (2024a, December). Bahasa Indonesia untuk Dunia: BIPA (Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing) sebagai Wujud Pengabdian pada Masyarakat Menuju Bahasa Internasional. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Bahasa Asing Universitas Mahasaraswati Denpasar (SENADIBA) 2024* (pp. 2-26).
- Saddhono, K. S., Istanti, W., Kusmiatun, A., Kusumaningsih, D., Sukmono, I. K., & Saputra, A. D. (2024b). Internationalization of Indonesian Culinary in Learning Indonesian as A Foreign Language (BIPA): A Case of American Students. *Research Journal in Advanced Humanities*, 5(1), 63-78.
- Saddhono, K., Saputra, N., Saragih, B., Sumbayak, D. M., & Sipayung, R. W. (2024c, May). A New way to Create Virtual Authors/Writers using AI Based Technology with Optimized Voice and Style. In *4th International Conference on Advance Computing and Innovative Technologies in Engineering (ICACITE)* (pp. 1509-1514). IEEE.
- Saddhono, K., Rosa, S., Martiningsih, E., Judijanto, L., & Rahmat, W. (2024d, May). From Words to Algorithms: The to Get Evolution of Indonesia in Terms of Literature via AI Technology. In *4th International Conference on Advance Computing and Innovative Technologies in Engineering (ICACITE)* (pp. 1568-1572). IEEE.
- Saddhono, K., Rohmadi, M., Rakhmawati, A., Islahuddin, I., & Saputra, A. D. (2024e). Penguatan Kompetensi Pembuatan Bahan Ajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing Berbasis Budaya dan Tradisi Jawa bagi Dosen Fatoni University Thailand (FTU). *ASPIRASI: Publikasi Hasil Pengabdian dan Kegiatan Masyarakat*, 2(6), 246-260.
- Saddhono, K., Suhita, R., Suryanto, E., Sukmono, I., & Saputra, A. D. (2025). The Traditional Game of Dakon as a Learning Medium for Indonesian Language for Foreign Speakers at Yale University, United States. *International Journal on Culture, History, and Religion*, 7(1), 1-18.
- Saprika, O. T., & Asteria, P. V. (2023). Pengembangan Video Interaktif Kuliner Nusantara Bermuatan Implikatur pada Pemelajar BIPA Madya. *Bapala*, 10(2), 243-257
- Setyawati, K., Nurcahyono, I., Hafidza, K., Juliasari, L., & Saddhono, K. (2024). Kuliner "Timlo Solo" sebagai Bahan Ajar BIPA dalam Upaya Internasionalisasi Bahasa Indonesia. *Fonologi: Jurnal Ilmuan Bahasa dan Sastra Inggris*, 2(2), 40-50.
- Siswanto, S., Basori, B., Yektiningtyas, W., & Firdaus, W. (2025). Makanan Tradisional Sentani dalam Perspektif Linguistik Kuliner. *Ranah: Jurnal Kajian Bahasa*, 14(1), 1-15
- Sudiyana, B., Marjito, M., & Widayati, M. (2025). Nilai Multikultural Penamaan Kulineran Etnik Jawa: Implikasinya terhadap Pendidikan Bahasa dan Kesadaran Sosial Budaya. *Ranah: Jurnal Kajian Bahasa*, 14(1), 187-208

- Utama, A. W., Rohim, F. N., Tiranita, G., Prihartanti, N., & Saddhono, K. (2024). Inovasi dalam Pembelajaran BIPA: Pemanfaatan Dodol Garut sebagai Pengajaran Kuliner yang Menarik. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 12(1), 20-31.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36-44.