

# Menghidupkan *Storynomic Tourism*: Mempromosikan Kuliner Ponorogo Melalui Penulisan *Feature*

Sharifah Hanidar, Rio Rini Diah Moehkardi, Mala Hernawati, Adiba Qonita Zahroh

Departemen Bahasa dan Sastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

Korespondensi: riomoehkardi@ugm.ac.id

## Abstract

*By taking into account the COVID-19 pandemic situation, which has a very significant impact on the education, economy, and tourism sectors, the Community Service Team of the English Studies Program, Faculty of Cultural Sciences, Universitas Gadjah Mada designed a series of training programs on feature writing focusing on the theme of Ponorogo unique culinary. The series of activities carried out in a blended learning method (online and offline) were intended for Class X students of SMAN I Babadan, Ponorogo, East Java. The activities were designed to improve the students' writing and soft-skills, and to promote Ponorogo culinary tourism by applying a narrative-based tourism approach or creative content, which is also known as storynomic tourism. The team facilitated a series of training sessions on writing popular articles, assisted the students in conducting direct observations and interviews with the local culinary entrepreneurs, and assisted them in writing interesting features in either Indonesian or English. The output of the activity is a book entitled "Kumpulan Ulasan Kuliner Khas Ponorogo, Jawa Timur" published by the English Studies Program, Faculty of Cultural Sciences, Universitas Gadjah Mada.*

**Keywords:** *culinary; feature; Ponorogo; popular article; storynomic tourism*

## Abstrak

Dengan memperhatikan situasi pandemi COVID-19 yang berdampak sangat signifikan pada sektor pendidikan, ekonomi, dan pariwisata, Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Prodi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada merancang sebuah program pelatihan dan pendampingan penulisan *feature* yang mengangkat tema kuliner khas Ponorogo. Rangkaian kegiatan yang dilakukan secara bauran (daring dan luring) ini ditujukan untuk siswa-siswa Kelas X SMAN I Babadan, Ponorogo, Jawa Timur. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan menulis dan *softskills* para siswa serta mempromosikan wisata kuliner Ponorogo dengan menerapkan pendekatan pariwisata yang berbasis narasi atau konten kreatif yang dewasa ini juga dikenal dengan *storynomic tourism*. Tim PkM memfasilitasi pelatihan penulisan artikel populer, mendampingi siswa-siswa melakukan observasi dan wawancara langsung kepada para pelaku usaha kuliner lokal Ponorogo, serta mendampingi proses penulisan *feature* yang menarik dalam bahasa Indonesia atau Inggris. Luaran dari kegiatan PkM ini adalah sebuah buku berjudul "Kumpulan Ulasan Kuliner Khas Ponorogo, Jawa Timur" yang diterbitkan oleh Prodi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.

**Kata kunci:** *artikel populer; feature; kuliner; Ponorogo; storynomic tourism*

## **Pendahuluan**

Pengabdian kepada Masyarakat Prodi Sastra Inggris tahun 2021 dirancang dengan mempertimbangkan, antara lain, upaya meringankan dampak negatif pandemi COVID-19 yang sangat terasa di berbagai bidang, khususnya di bidang pendidikan. Sejak pandemi terjadi, proses belajar mengajar terpaksa dilakukan secara daring. Para peserta didik terpaksa tidak bisa berinteraksi secara tatap muka dengan leluasa sehingga capaian dan pengalaman belajar yang diperoleh menjadi tidak maksimal.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Joint Research Centre (JRC) terhadap para siswa di Swedia, Di Pietro et al. (2020:8—9), menunjukkan pengaruh nyata akibat pembelajaran nir-tatap muka. Mereka melaporkan peningkatan jumlah siswa sekolah menengah dan mahasiswa yang mengalami penurunan daya konsentrasi, depresi, rasa gelisah, dan insomnia. Hal ini disebabkan oleh berkurangnya interaksi fisik. Sebelum masa pandemi, interaksi fisik membawa dampak positif pada proses pembelajaran siswa. Pada masa diberlakukan pembelajaran secara daring, siswa tidak dapat berinteraksi secara langsung sehingga mereka tidak bisa bekerja sama dan saling memberi semangat. Hal tersebut menyebabkan dorongan semangat di kalangan siswa berkurang. Demikian pula dengan para pengajar yang mengalami kesulitan untuk mendorong para siswa untuk lebih bersemangat belajar seperti sebelumnya karena tatap muka terbatas pada pertemuan yang dilakukan secara daring.

Interaksi fisik antara guru dan siswa pun digantikan dengan interaksi yang sangat terbatas, yaitu melalui gawai saja. Interaksi semacam ini menumbuhkan rasa bosan pada siswa karena mereka terpaku pada satu posisi fisik. Hal ini menimbulkan rasa stres karena berkurangnya spontanitas. Di samping itu, ada kemungkinan menumpuknya rasa frustrasi yang disebabkan oleh beban pelajaran yang banyak yang belum tentu secara penuh mereka kuasai. Di sisi lain, pandemi juga memengaruhi para pengajar yang dipaksa untuk beralih menggunakan media ajar yang sama sekali berbeda dari yang biasa mereka gunakan. Hal ini tampak pada ketidaksiapan pengajar dalam menyampaikan materi. Materi disampaikan secara satu arah, minim contoh, dan latihan. Sedikit banyak hal ini berpengaruh negatif terhadap para pembelajar. Ditambah lagi dengan dikurangnya waktu belajar formal. Hal ini memberikan pengaruh negatif terhadap pencapaian pembelajaran siswa secara signifikan. Jonsson et al. (2017) membuktikan bahwa menghadiri sekolah akan meningkatkan kapasitas memori peserta didik. Merujuk pada Carlsson et al. (2015) yang mengasumsikan bahwa setiap ketidakhadiran siswa di sekolah selama 10 hari akan menyebabkan terjadinya penurunan 1% kapasitas pengetahuan dari standar deviasi. Jika siswa tidak masuk sekolah selama 12 minggu atau 60 hari sekolah, mereka akan kehilangan 6% dari standar deviasi pengetahuan yang mereka pelajari. Kedua penelitian ini mengacu pada situasi pendidikan di Swedia.

Pandemi COVID-19 memberikan dampak negatif pada pendidikan yang lebih kurang sama secara global. Situasi semacam ini tentu saja juga dialami pembelajar Indonesia. Aji (2020:397—398) mengingatkan dari segi fisik pembelajaran sistem daring yang sarat penggunaan teknologi di Indonesia memiliki banyak masalah yang mengganggu efektivitas pembelajaran: 1) keterbatasan penguasaan teknologi informasi bagi guru maupun siswa; 2) sarana prasarana pendukung yang mahal untuk mayoritas warga; 3) akses internet yang belum merata di seluruh negeri; dan 4) negara belum

sepenuhnya hadir memfasilitasi kebutuhan biaya pendidikan pada masa darurat pandemi ini. Beberapa penelitian lain juga mendukung pernyataan yang disampaikan Aji (2020). Situasi keluarga yang mengalami kesulitan pada situasi seperti ini disebut sebagai *learning poverty* (Groupe URD, 2020). Sebagai contoh, ada keluarga yang memiliki beberapa anak yang memerlukan gawai sebagai moda pembelajaran. Sayangnya, jumlah gawai yang tersedia tidak sama dengan jumlah anak dalam keluarga tersebut. Akibatnya, mereka harus memakai gawai secara bergantian.

Seperti yang dilaporkan oleh *Rahma et al. (2020)*, dampak psikologis pembelajaran daring yang telah berjalan selama satu tahun ini tidak berjalan efektif dan menimbulkan dampak psikologis, khususnya pada siswa SD. Hasil penyampaian pembelajaran yang diberikan pendidik juga tidak sepenuhnya dapat ditangkap oleh peserta didik tingkat sekolah dasar. Bahkan, kurangnya peran orang tua dalam membantu dan mendampingi anak dalam mengerjakan tugas dari pendidik berdampak pada psikologi anak sehingga anak malas mengerjakan tugas sekolah.

Tim Peneliti Satgas Penanggulangan COVID-19 IPK Indonesia meneliti kondisi psikologis siswa dari jenjang SD hingga SMA yang mengikuti belajar dari rumah (BDR), tatap muka (TM), dan campuran (BDR-TM). Kondisi psikologis yang diamati adalah masalah emosi dan perilaku, gejala trauma, dan kesejahteraan psikologis. Dari laporan mereka, siswa SMA ternyata mengalami tingkat kesejahteraan psikologis yang baik bila menggunakan strategi belajar campuran dibanding siswa pada tingkat pendidikan yang lain. Namun, metode belajar yang berbeda, baik BDR, TM, maupun BDR-TM, tidak berdampak secara signifikan terhadap masalah emosi dan perilaku siswa SMA. Nampaknya, tingkat kedewasaan siswa SMA lebih siap mengaplikasikan metode pembelajaran apa pun, tetapi metode campuran lebih dapat meningkatkan kebahagiaan mereka dalam belajar.

Oleh karena itu, sangat tepat bila Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Prodi Sastra Inggris memilih siswa SMAN I Babadan, Ponorogo, Jawa Timur untuk dijadikan mitra dalam program peningkatan kualitas kemampuan menulis siswa dengan metode jarak jauh. Di sisi lain, metode belajar yang diterapkan diharapkan dapat meningkatkan kualitas *soft skills* siswa karena program ini memungkinkan pertemuan secara luring antara siswa dan pelaku wisata kuliner. Hal ini juga diharapkan dapat menumbuhkan kepedulian siswa pada lingkungannya. Siswa dilatih menulis *feature* tentang tempat usaha kuliner tradisional dengan secara langsung mengunjungi objek tulisan mereka, melakukan wawancara dengan pemilik maupun berinteraksi dengan pengunjung lain. Program ini selaras dengan *storynomic tourism*—gaya baru memperkenalkan pariwisata Indonesia melalui narasi-narasi kreatif yang sedang gencar dikembangkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Prodi Sastra Inggris tahun 2021 berupa pendampingan terhadap siswa-siswa Kelas X SMAN I Babadan, Ponorogo, Jawa Timur. Kelas X dipilih sesuai dengan rencana jangka panjang program Pengabdian kepada Masyarakat prodi Sastra Inggris yang akan berlangsung selama 3 tahun berturut-turut dan melibatkan siswa peserta yang sama. Dengan adanya kesinambungan program ini, diharapkan dampak positif kegiatan ini pada siswa dan tempat wisata yang menjadi objek penulisan siswa menjadi lebih signifikan. Pada program tahun pertama, yaitu pendampingan siswa dalam menulis *feature*, siswa diberi kebebasan untuk menulis

dalam bahasa Inggris atau bahasa Indonesia.

Masyarakat Ponorogo yang diwakili oleh siswa SMA 1 Babadan dan pelaku usaha kuliner dipilih oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi Sastra Inggris karena mereka dianggap memenuhi kriteria sebagai masyarakat yang layak mendapatkan perhatian dan pendampingan. Dalam hal ini, siswa mendapatkan pendampingan keterampilan menulis. Di sisi lain, melalui tulisan siswa, pelaku usaha kuliner mendapatkan perhatian berupa promosi tempat usaha mereka. Ponorogo dipilih sebagai tempat pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat karena potensi wisata daerah ini sangat beragam dan masih perlu dipromosikan agar lebih dikenal masyarakat luas, sekaligus sebagai upaya melestarikan, khususnya, kuliner tradisional.

Untuk memperoleh hasil yang optimal, Prodi Sastra Inggris bekerja sama dengan seorang alumni Prodi Sastra Inggris, Frans Sartono, yang berprofesi sebagai wartawan senior di harian KOMPAS. Sartono memperkenalkan penulisan *feature* tempat wisata, termasuk wisata kuliner. Narasumber berikutnya adalah Suharsono, seorang dosen dari Prodi Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada. Suharsono memperkenalkan ragam bahasa Indonesia, termasuk ragam bahasa untuk penulisan artikel populer, kepada siswa. Selain penulisan *feature* atau artikel populer dalam bahasa Indonesia, Adi Sutrisno, dosen Prodi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada juga menyampaikan materi tentang penulisan deskriptif dalam bahasa Inggris.

Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa Prodi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada sebagai tutor yang mendampingi siswa selama melakukan proses penulisan. Mahasiswa yang dilibatkan sebanyak 6 orang yang masing-masingnya mendampingi 5—6 siswa. Tutor berasal dari mahasiswa angkatan 2015—2020. Selain memberikan pendampingan, tutor juga diharapkan dapat menumbuhkan motivasi dan semangat para siswa dalam berkegiatan. Selain melibatkan mahasiswa, tiga dosen Prodi Sastra Inggris dilibatkan sebagai *reviewer* untuk mengevaluasi karya tulis siswa.

## **Pelaksanaan Program**

### ***Tujuan dan Manfaat Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat***

Program Pengabdian kepada Masyarakat Prodi Sastra Inggris memiliki tujuan dan manfaat langsung ataupun tidak langsung. Sebagaimana sudah disebutkan dalam pendahuluan bahwa kegiatan PkM ini bertujuan meningkatkan kemampuan siswa menulis *feature* atau artikel populer. Tim PkM menyadari bahwa kurikulum SMA Negeri I Babadan tentu sudah memuat pelajaran Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. Namun, pemilihan pokok bahasan penulisan *feature* yang secara khusus diajarkan tim Prodi Sastra Inggris dianggap sebagai pokok bahasan yang diharapkan dapat memberi manfaat bagi siswa. Tidak hanya manfaat untuk masa sekarang ketika mereka masih menjadi siswa, tetapi diharapkan dapat terus mereka lakukan secara rutin dengan memperhatikan kondisi masyarakat sekeliling sebagai sumber tulisan. Pada masa digital dan internet ini terbuka banyak peluang bagi siswa untuk memamerkan hasil karya tulis mereka di media digital. Mereka dapat membuat blog sendiri ataupun mengunggah tulisan mereka di laman-laman berita yang ada dengan topik khusus ataupun topik yang beragam. Dengan cara ini, karya mereka semakin *visible* dan selanjutnya menaikkan

*visibility* objek tulisan mereka hingga tempat-tempat wisata di daerah mereka.

Demikian pula dengan topik yang diajukan oleh Tim PkM, yaitu objek wisata, kali ini wisata kuliner tradisional sebagai topik penulisannya. Hal ini dimaksudkan agar siswa peka dan peduli dengan yang ada dan terjadi di sekeliling mereka, kemudian ikut memikirkan serta membantu sesuai kemampuan dan kapasitas mereka. Sebagai putra daerah Ponorogo, siswa diajak melihat daerah mereka yang memiliki banyak potensi wisata yang masih perlu dibantu untuk dipopulerkan. Semakin dikenalnya wisata kuliner, budaya, dan alam di Ponorogo tentu berdampak positif, baik bagi warga Ponorogo itu sendiri maupun warga Indonesia lain, untuk mendapat alternatif destinasi wisata dalam negeri yang tidak kalah menarik.

Salah satu potensi wisata yang perlu lebih banyak diperkenalkan dari Ponorogo adalah wisata kuliner yang kaya dengan makanan tradisional. Meskipun sekilas sama dengan makanan-makanan dari daerah lain, misalnya sate, soto, ayam goreng, atau bahkan minuman dawet, ternyata makanan-makanan yang ada di Ponorogo ini memiliki cita rasa dan ciri khas yang berbeda. Inilah yang perlu diperkenalkan dan ditawarkan secara menarik agar semakin diminati tidak hanya oleh warga Ponorogo, tetapi juga dari daerah lain.

Diharapkan cara-cara seperti ini dapat mengasah rasa peduli mereka terhadap lingkungan. Kapasitas mereka sebagai siswa dengan kemampuan menulis pun dapat berperan dalam membantu memperkenalkan potensi daerah mereka kepada komunitas yang lebih luas di luar Ponorogo berkat tulisan yang bisa diunggah secara digital.

### ***Metode Pelatihan Penulisan***

Pelatihan dan pendampingan penulisan, meskipun dilakukan secara daring, ternyata berjalan produktif. Pelatihan ini diawali dengan serangkaian *workshop* penulisan *feature* atau artikel populer dengan berfokus pada tema kuliner.

Narasumber pertama, Frans Sartono (2021), menekankan beberapa hal penting terkait dengan penulisan *feature* berikut ini.

1. Penulisan kreatif karena menyampaikan informasi dengan menarik.
2. Topik apa pun dapat disampaikan dalam bentuk *feature*, baik wisata, musik, maupun kuliner (itulah mengapa tulisan *feature* sangat selaras dengan *storynomic tourism*).
3. Penulis menyampaikan fakta dan konfirmasi atas fakta tersebut dan bukanlah opini penulis.
4. Penulis perlu melakukan riset ke beberapa objek yang sejenis untuk mendapat objek tulisan yang terbaik, tetapi tidak membandingkan objek-objek tersebut.
5. Penulis menekankan hal-hal positif dari objek tulisan karena tujuan penulisan *feature* adalah untuk mempromosikan Ponorogo.

Istilah *storynomic tourism* yang erat hubungannya dengan penulisan *feature* kuliner yang dilakukan siswa menarik untuk dikaji lebih lanjut. Singkatnya, *storynomic tourism* adalah pendekatan pariwisata yang mengedepankan narasi, konten kreatif, *living culture*, dan menggunakan kekuatan budaya. Dengan kata lain, *storynomic tourism* mengemas keindahan pesona Indonesia dalam sebuah cerita yang menarik sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan (diadaptasi dari laman Kemenparekraf/Baparekraf RI). Oleh

karena itu, pelatihan penulisan *feature* ini antara lain memuat riwayat kuliner dan pelaku usaha. Dua hal ini merupakan bagian dari *living culture* yang menggambarkan ciri *storynomic tourism*.

Sementara itu, narasumber kedua, Suharsono (2021), menekankan pada penggunaan ragam bahasa yang tepat untuk penulisan *feature* kuliner. Suharsono menekankan beberapa hal berikut ini.

1. Tidak ada ketentuan baku untuk format penulisan *feature*, yang penting logis, sistematis dan mudah dipahami.
2. Judul diusahakan menarik minat pembaca.
3. Ragam bahasa yang digunakan tidak resmi.
4. Kosakata yang digunakan adalah kosakata umum.

Narasumber ketiga, Adi Sutrisno (2021), memaparkan kemiripan *feature* dengan *descriptive essay*. Sedikit berbeda dengan narasumber sebelumnya yang struktur *feature*-nya lebih terasa bebas, narasumber ketiga menjelaskan format lazimnya *descriptive essay* yang lebih terstruktur: pendahuluan—kalimat pokok dicantumkan, bagian utama *essay*, dan penutup. Meskipun penggunaan struktur dan tata bahasa tetap harus tepat dan benar, kosakata yang digunakan adalah kata-kata yang lebih sering digunakan dalam bahasa sehari-hari. Perbendaharaan kata, khususnya kata sifat, akan sangat membantu menggambarkan rasa dan bentuk. Penggunaan adverbial urutan yang tepat dapat menggambarkan proses pembuatan suatu makanan.

### ***Prosedur dan Mekanisme***

Setelah rangkaian *workshop* penulisan *feature*, 31 siswa menulis *feature* dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris. Sebelas di antaranya disajikan dalam bahasa Inggris dan 20 lainnya ditulis dalam bahasa Indonesia. Tim PkM melakukan pertemuan dengan siswa untuk memberikan pengarahan sejak dari pemilihan objek tulisan, apa yang harus dilakukan terhadap objek tulisan, serta jadwal kegiatan penulisan. Pada pertemuan ini juga ditentukan tutor bagi masing-masing kelompok yang terdiri atas 5—6 siswa.

Siswa dibebaskan memilih tujuan wisata kuliner yang akan mereka jadikan sebagai objek tulisan. Oleh karena itu, ada beberapa jenis kuliner yang sama yang ditulis oleh beberapa siswa, baik dalam bahasa Indonesia maupun bahasa Inggris. Namun, meskipun mendeskripsikan objek kuliner yang sama, masing-masing penulis memiliki gaya dan detail penyampaian yang berbeda-beda. Dari keseluruhan objek wisata kuliner diperoleh beberapa topik kuliner yang terdiri atas minuman, makanan kecil, dan hidangan utama yang tersebar di sekitar Babadan (lokasi sekolah para siswa).

Karena mereka dipersyaratkan untuk merekam wawancara dengan pelaku wisata kuliner serta mengambil foto hidangan—bila memungkinkan juga proses penyiapan hidangan ataupun tempat hidangan tersebut dijual—tim PkM mengingatkan siswa agar meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik atau pelaku usaha wisata kuliner. Tim PkM juga mengingatkan siswa untuk mematuhi protokol kesehatan selama mewawancarai pelaku usaha ataupun pengunjung lain di area wisata kuliner. Siswa dan tutor diberi waktu untuk mengumpulkan data, membuat draf tulisan, mendiskusikan draf, hingga pengumpulan karya tulis dalam waktu 7 hari. Dalam kurun waktu tersebut, masing-masing kelompok bebas menentukan jadwal diskusi dengan tutor. Pada tahap akhir

penulisan draf, tutor mengedit karya tulis siswa dan kemudian mengumpulkan ke tim untuk di-*review* oleh tim *reviewer* PkM.

Proses *review* dilakukan dalam dua tahap. Pada tahap pertama, tiap *reviewer* mengulas 10 karya siswa. Sementara itu, pada tahap kedua dilakukan *review* bersama. Hal ini dilakukan agar semua karya menggunakan istilah-istilah kuliner yang sama; kalimat yang padat dan tidak bertele-tele; serta memastikan tidak ada pengulangan-pengulangan informasi dalam karya. Perhatian diberikan pada kaidah penggunaan bahasa yang benar dan tepat.

Setelah diulas dan dipastikan penggunaan foto serta *caption* yang tepat, semua karya tulis kemudian dikelompokkan dalam karya tulis berbahasa Inggris dan kelompok berbahasa Indonesia. Masing-masing kelompok disusun menurut kategorinya, yaitu minuman dan makanan kecil, kemudian hidangan utama. Tulisan-tulisan ini kemudian dimuat dalam buku berjudul *Kumpulan Ulasan Kuliner Khas Ponorogo, Jawa Timur* untuk kemudian diterbitkan oleh Prodi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.

Dengan penerbitan buku ini, diharapkan lebih banyak orang mengenali kuliner Ponorogo. Lebih lanjut, tulisan-tulisan itu dapat juga diunggah di laman web sekolah ataupun blog siswa sendiri sebagai bahan promosi agar semakin meningkatkan jumlah wisatawan pada umumnya dan pencinta kuliner khususnya ketika mengunjungi Ponorogo untuk berwisata kuliner.

## Pembahasan

Kegiatan *workshop* dan tutorial dapat dikatakan berhasil. Indikator keberhasilan kegiatan *workshop* dan tutorial tecermin pada tulisan-tulisan siswa yang memenuhi kaidah-kaidah yang telah disampaikan oleh para narasumber. Tulisan-tulisan tersebut menunjukkan bahwa mereka mampu menulis dalam bahasa Inggris maupun bahasa Indonesia dengan baik. Mereka memahami dan mampu menerapkan apa yang telah mereka dapatkan dari tiga sesi *workshop* yang diselenggarakan oleh Prodi Sastra Inggris sebagai langkah untuk memperkenalkan siswa pada penulisan *feature* dengan mengedepankan teknik bercerita dalam menyampaikan realitas, bersifat faktual, dan objektif. Siswa juga mampu menyampaikan dengan menarik *living culture* berupa riwayat kuliner dan pelaku usaha.

Untuk mendapatkan informasi tentang kuliner khas Babadan, Ponorogo, siswa-siswa melakukan observasi langsung dan mewawancarai narasumber, yaitu pelaku usaha yang menjual makanan dan minuman khas Ponorogo, seperti cemoë, dawet jabung, getuk golan, soto blembem, rujak petis cecek, dan lain lain.

Informasi mengenai kuliner yang mereka kumpulkan kemudian ditulis dengan menggunakan teknik berkisah. Mereka menulis dengan susunan kalimat yang mudah dipahami dan memakai gaya bahasa yang sederhana. Dalam penyampaiannya, mereka mengajak pembaca berimajinasi tentang rasa dan penyajian kuliner yang mereka liput. Di samping itu, tulisan-tulisan tersebut juga bersifat naratif dan provokatif sehingga diharapkan mampu menarik perhatian pembaca, menggugah selera, dengan tujuan mendorong mereka untuk berwisata kuliner di Ponorogo.

Tulisan *feature* mengedepankan penyampaian informasi tentang fakta dan proses. Sifatnya deskriptif, ringan, informatif, dan faktual. Oleh karena itu, penulis tidak

hanya menyampaikan informasi, tetapi juga mampu menggambarkan sesuatu dengan detail sehingga menstimulasi imajinasi pembaca. Tulisan *feature* terdiri atas judul, *lead* (paragraf pembuka), badan, dan penutup.

Judul merupakan elemen yang sangat penting dalam tulisan *feature* karena judul yang menarik akan mengundang minat pembaca untuk membaca keseluruhan isi tulisan. Judul juga harus *catchy* agar dapat merangsang keingintahuan pembaca. Berikut adalah beberapa contoh judul tulisan *feature* yang ditulis oleh siswa-siswa SMA 1 Babadan yang telah memenuhi kaidah judul yang baik. Judul ditulis dalam bahasa Inggris maupun bahasa Indonesia dengan sangat menarik sehingga dapat menggugah selera dan menarik minat pembaca.

1. *Dawet Jabung: A Succulent and Mouth-Watering Drink*
2. *A Million Flavors in Fried Tiwul*
3. Sate Blendhet Balong, Sate dengan Sambal Kuah yang Kaya Rempah
4. Rujak Petis Cecek, Kombinasi Enak Pol Bikin Lidah Makin Nampol

Membaca judul pertama yang menggunakan kata *succulent* dan *mouth watering* akan terbayang betapa lezat, segar, dan menggugah selera minuman dawet jabung. Judul kedua menggambarkan betapa lezatnya tiwul goreng. “*A million flavors in Fried Tiwul*” tentu tidak dimaknai secara harfiah. Penggunaan hiperbola *a million flavors* digunakan untuk menggambarkan Tiwul Goreng yang sangat lezat. Jika penulis tidak memakai hiperbola, judulnya akan terdengar biasa saja: *Fried Tiwul*. Judul ini sangat bagus karena mampu mempromosikan tiwul goreng dengan baik dan menarik. Judul ketiga, “Sate Blendhet Balong, Sate dengan Sambal Kuah yang Kaya Rempah”, mampu menggugah rasa penasaran dan keingintahuan pembaca karena sate ini disajikan dengan kuah yang kaya rempah. Kata rempah merangsang indra penciuman dan indra pengecap. Judul yang keempat menggunakan bentuk bahasa percakapan, yaitu kata *pol* yang artinya ‘amat sangat’, sedangkan *nampol* adalah bahasa gaul yang artinya ‘enak sekali dan pas’. Penggunaan bahasa gaul bersifat kreatif dan ditujukan untuk menarik perhatian pembaca, khususnya kawula muda. Jika kita baca, judul tersebut terkesan ceria dan ekspresif. Ini pula merupakan ciri *storynomic tourism*, yaitu narasi kreatif.

Setelah judul, elemen kedua yang sangat penting dalam penulisan *feature* adalah paragraf pembuka atau yang dinamakan *lead* (Sartono, 2021). *Lead* yang menarik akan menjadi daya pikat bagi pembaca untuk ingin lanjut membaca sampai akhir. *Lead* tidak sekadar menyampaikan informasi kepada pembaca, tetapi juga harus mampu menggambarkan informasi tersebut. Berikut ini adalah beberapa contoh *lead* yang ditulis oleh para siswa SMA 1 Babadan, baik dalam bahasa Inggris maupun bahasa Indonesia.

1. *Sweet, spicy, savory, and unique are the right words to describe Ponorogo’s pecel. Yes, Ponorogo’s specialty food, which is popular among fans because of its rich taste, and its pocket-friendly price, making it a prima donna for taste explorers, both locally and internationally.* (Eksawa Apriliani)
2. *The more you explore Ponorogo, the more diverse soto creations you can discover. There are many famous soto such as Soto Borang, Soto Bening, Soto Lamongan, Soto Mak Nah, and many others. In this article, we are going to discuss soto Blembem. Maybe some of you are not familiar with the name of this soto, but it is one of the best soto you*

can enjoy here in Ponorogo. (Dayang Nur Aqilah)

3. *Currently, there are many variants of popular drinks, such as boba, thai tea, mojito, caffeinated drinks, and many more. Their popularity has succeeded in shifting the consumer's who are mainly young people away from the traditional drink. Now, let's talk about one of the traditional drinks, Iced Dawet. Maybe, it sounds ordinary. But, you must try Iced Dawet from the City of Reog, Ponorogo. It Is not just a mixture of coconut milk and cendol. The combination of ingredients contained in it is what makes it still in demand by many people.* (Peggyta P. Sutanto)
4. Hanya dengan mendengar nama yang tertera di judul, orang akan hujan keringat. Kata rica-rica otomatis langsung terserap oleh otak dengan kesan sangat pedas dan menggugah selera. Ayam rica-rica yang berasal dari Manado, Sulawesi Utara ini sudah terkenal di seluruh pelosok negeri. Namun, rica-rica milik Bu Win ini bukan terbuat dari ayam, melainkan dari entok. Hidangan ini sangat dicintai oleh warga karena kenikmatan dalam bumbu di setiap masakannya yang dapat menggoyangkan lidah. (Dinika Nur Afina)
5. Pecinta kuliner harus mencoba masakan legendaris yang satu ini yaitu ayam panggang kuah Bu Kariyem. Rasanya ngangenin dan membuat Anda menjadi ketagihan. Penggugah selera ini memiliki rasa yang khas dan berbeda dari yang lain. Kuliner ini merupakan menu favorit masyarakat Ponorogo dan sekitarnya. (Selvira Angelina Rifean)

*Lead* yang ditulis oleh siswa, baik dalam bahasa Inggris maupun bahasa Indonesia, menggambarkan pemakaian *lead* yang berpotensi untuk menarik minat pembaca agar melanjutkan membaca tulisan mereka. Keempat contoh menunjukkan bahwa siswa mampu menulis *lead* yang deskriptif dengan membentuk gambaran dalam benak pembaca.

Contoh pertama merupakan *lead* yang mengesankan karena menggambarkan sensasi rasa pecel Ponorogo dengan menekankan juga pada harganya yang murah. Hal lain yang menarik adalah pemakaian frasa *taste explorers* untuk merujuk pada mereka yang senang bertualang kuliner. Penulis langsung menyapa mereka untuk menarik perhatian.

Contoh kedua juga merupakan *lead* yang baik karena dimulai dengan menyampaikan bahwa ada berbagai macam soto yang dapat ditemukan di Ponorogo dan di antaranya ada yang terkenal. Namun, yang dipilih untuk diperkenalkan adalah soto Blembem, salah satu soto terenak di Ponorogo. *Lead* ini juga menggugah pembaca untuk membaca lebih lanjut karena rasa penasaran mereka tergelitik dengan dipilihnya soto Blembem dari sekian banyaknya soto. Pasti ada sesuatu yang khas mengenai soto ini. Apa yang membedakan soto ini dengan soto-soto yang lain?

*Lead* yang ketiga memakai hiperbola “hujan keringat”. Pemakaian hiperbola ini mampu menggambarkan bagaimana seseorang akan berkeringat dengan hanya membaca judulnya karena rica-rica erat kaitannya dengan rasa pedas. Frasa “kenikmatan dalam bumbu di setiap masakannya yang dapat menggoyangkan lidah” akan menggugah rasa penasaran pembaca dan juga merangsang indra perasa.

Dalam contoh keempat, penulis memakai kata *legendaris* dan bukan *terkenal* untuk

memberi tekanan bahwa makanan tersebut dibuat dengan memakai resep yang turun-temurun dan memiliki cita rasa khas yang tidak ditemukan di tempat lain. Di samping itu, *legendaris* juga erat terkait dengan cita rasa dan kualitas. Selain memakai kata *legendaris*, penulis juga memakai kata favorit untuk menunjukkan bahwa makanan tersebut merupakan makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Ponorogo dan sekitarnya. Oleh karena itu, ayam panggang kuah Bu Kariyem patut dicoba.

Pada contoh kelima, penulis memulai tulisan dengan menyebutkan nama-nama minuman populer saat ini yang disenangi kaum muda, yang berhasil menggeser minuman tradisional seperti es dawet. Dengan menyebut nama minuman seperti *boba*, *thai tea*, *mojito*, dan lain lain, perhatian pembaca akan tertuju ke nama-nama itu karena sedang menjadi primadona di kalangan kaum muda. Setelah menarik perhatian pembaca, penulis kemudian mengalihkan perhatian pembaca ke es dawet yang sederhana, tetapi tetap menjadi minuman favorit banyak orang.

Setelah berhasil menarik perhatian pembaca pada bagian *lead*, pembaca digiring ke bagian *body* atau badan tulisan yang tetap membuat pembaca penasaran dan ingin tahu lebih lanjut. Pada bagian badan tulisan, para siswa menyampaikan informasi tentang beberapa hal yang menjadi bahasan seperti sejarah; keterangan tentang perbedaan antara kuliner yang ditulis dan kuliner serupa yang terdapat di daerah tersebut; menjelaskan bahan masakan, proses memasak, harga, serta lokasi dengan jelas dan akurat. Jika ada mitos tentang kuliner tersebut juga ditambahkan dalam tulisan sebagai daya tarik kuliner tersebut. Di samping itu, ketika penulis mempromosikan kuliner tertentu, pembaca diajak untuk membayangkan sensasi rasa dengan menggambarkan rasa asin, manis, gurih, dan seterusnya. Penulis juga menyertakan bentuk fisik makanan tersebut dalam foto.

Berikut adalah bagian dari badan tulisan yang selalu ada dalam karya tulis siswa, tetapi tidak selalu mengikuti urutan sebagai berikut.

### **Sejarah**

Semua tulisan siswa memuat sejarah berdirinya kuliner yang telah mereka pilih untuk diperkenalkan kepada pembaca. Berikut ini adalah beberapa contohnya.

1. *One of the most famous jenang mirah stalls is Sri's. This woman from Ponorogo started the culinary business in 1982. Her business was named after her husband, Teguh Raharjo. In 1986, Sri received training and business allowance from the Ministry of Industry and Trade and the Government Economic Division of Ponorogo.* (Nabila Nukita Devi)
2. Sebelum memiliki warung sate, Bapak Sobikun (ayah dari Bapak Tukri) berjualan dengan menjinjing sate dengan anyaman bambu dari kampung sate (Jalan Lawu) menuju pinggiran Jalan Ahmad Dahlan, Jalan Soekarno Hatta, Jalan Hayam Wuruk, dan Jalan Sriwijaya. "Tradisi berjualan ini diturunkan secara turun-menurun untuk anak-anaknya sebagai warisan dari Bapak Sobikun," ujar Bapak Suroto saat ditemui oleh penulis, Senin (21/06/2021). Bagaikan buah yang jatuh tidak jauh dari pohonnya, Bapak Tukri sebagai satu-satunya anak ingin meneruskan usaha ayahnya dengan tekad yang kuat serta kesabaran dan ketelitian. Kerja keras yang dilakukannya selama bertahun-tahun akhirnya membuahkan hasil yang saat itu terbilang lebih dari cukup. Kepercayaan para konsumen kepada sate olahan Bapak Tukri dibangun lewat kualitas dan rasa sate yang berbeda dari sate-sate lain. Hal inilah yang membuat minat para konsumen semakin tinggi. Dengan adanya banyak

konsumen serta pesanan yang banyak, penghasilannya meningkat, sehingga Bapak Tukri memutuskan untuk mendirikan warung ini untuk berjualan menetap supaya tidak menguras tenaga. (Enanto Harun Satrio)

3. Sejarah berdirinya warung sate ini berawal sekitar tahun 1960-an ketika Pak Katimin menemukan resep sate yang berbeda dengan sate ayam kebanyakan di Ponorogo. Sate ini dulunya dinamakan sate kopok, atau lendir telinga dalam bahasa Jawa karena kuahnya yang berwarna kuning pucat, namun supaya lebih nyaman didengar kemudian diubah menjadi sate Blendhet. Hingga kini, kuliner sate ini sudah berjalan selama 3 generasi. Akan tetapi, meskipun sudah berganti generasi, cita rasa original sate ini tidak perlu diragukan lagi. Cita rasa khas sate yang gurih dan kuahnya yang lembut masih sama seperti sejak kuliner sate ini pertama kali ditemukan. (Bunga Cahya A.N)
4. Rujak petis cecek adalah usaha Ibu Ismiatin (52) yang berada di Desa Japan, Kecamatan Babadan, Kabupaten Ponorogo. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2018, selama sekitar 4 tahun. Pada awalnya, usaha ini dirintis oleh kakak Ibu Ismiatin dan diteruskan oleh beliau dengan modal awal sekitar Rp 500.000 – Rp 600.000. Ibu Ismiatin bertekad untuk meneruskan usaha ini karena beliau ingin membantu perekonomian keluarga. Karena kedai ini berada di tempat yang kurang diketahui banyak orang, Ibu Ismiatin harus bekerja lebih keras. Beliau menarik pelanggan dengan cita rasa yang ia buat, yaitu keunikan cecek pada rujak petisnya. (Saprina Melita Sari)
5. Bu Siti, sang pemilik sekaligus penjual soto Blembem, mengatakan bahwa usaha yang dijalaninya saat ini merupakan usaha keluarga yang sudah ada sejak dulu dan diteruskan secara turun-temurun. Ia juga berkata jika dirinya dan keluarganya mulai berjualan soto Blembem ini sejak tahun 2007. Pada saat itu, nama soto ini belum terlalu dikenal oleh masyarakat lokal. (Amelia Putri Cahyani)

Pada bagian badan tulisan, para siswa menulis tentang sejarah berdirinya usaha kuliner yang mereka liput. Contoh pertama diambil dari tulisan siswa yang ditulis dalam bahasa Inggris. Nabila Nukita Devi menulis tentang warung jenang mirah yang pertama kali berdiri pada tahun 1982 dengan memakai nama suaminya, Teguh Raharjo, sebagai nama warung tersebut. Penulis juga bercerita bagaimana Bu Sri mendapatkan pelatihan dan sejumlah uang untuk mengembangkan usahanya.

Pada contoh kedua, Enanto Harun Satrio bercerita bagaimana gigihnya Bapak Sobikun yang merupakan ayahanda Bapak Tukri, pewaris usaha tersebut. Penulis menggambarkan kegigihan Bapak Sobikun yang kemudian diteruskan oleh Bapak Tukri dalam melanjutkan dan mengembangkan usaha berjualan sate. Cara berjualannya masih sama, yaitu berjualan berkeliling dengan menjinjing sate dengan menggunakan anyaman bambu. Dengan usaha keras dan semakin banyak konsumen serta semakin meningkatnya hasil penjualan, Bapak Tukri mampu membangun warung Sate Ayam Bapak H. Tukri Sobikun.

Contoh tulisan ketiga adalah sejarah sate ayam Pak Katimin. Di sini, Bunga Cahya A.N memberi tekanan pada orisinalitas resep. Resep sate ini berbeda dengan resep sate ayam lainnya di Ponorogo. Selain itu, dibahas juga tentang perubahan nama dari sate kopok menjadi sate blendhet.

Di bagian ini pun siswa mampu menggunakan ciri *storynomic tourism* dalam karya mereka. Semua tulisan di atas memuat sejarah asal usul kuliner yang diliput. Walaupun dari segi sejarahnya sangat singkat, siswa mampu memberi gambaran kapan usaha dibangun dan apakah usaha tersebut telah ada turun-temurun. Informasi ini menarik perhatian pembaca untuk mengetahui perkembangan usaha dari dahulu sampai sekarang. Semua informasi ini disampaikan kepada pembaca untuk mengajak mereka mengenal lebih dalam mengenai usaha kuliner yang ditulis.

Narasi mengenai sejarah bertujuan untuk memikat pembaca dengan menggiring mereka ke masa lalu dan mengikuti perkembangan usaha sampai masa kini. Dengan lebih mengenali usaha kuliner melalui perkembangannya, diharapkan timbul suatu keterikatan yang kemudian mendorong keinginan untuk mengunjungi dan mencoba kuliner tersebut. Di bagian ini terdapat unsur *human interest*, yaitu mengenai mereka yang berjuang untuk mendirikan dan mempertahankan usaha kuliner yang telah mereka rintis dengan cucuran keringat kerja keras. Di samping itu, diharapkan juga tumbuh keterikatan dan empati penulis kepada para pelaku usaha yang berjuang dalam mengembangkan usaha mereka.

### ***Diferensiasi Kuliner***

Agar menarik minat pembaca, penulis menyampaikan diferensiasi kuliner yang diliput dengan kuliner lain yang serupa. Penulis memaparkan kekhasan kuliner tersebut yang patut dicoba. Mereka menggiring pembaca agar ingin lebih tahu dan kemudian tertarik untuk mengunjungi serta mencicipi makanan atau minuman tersebut. Berikut adalah beberapa contohnya.

1. *Speaking of the taste, there is no need to doubt the delicacy of Serabi Kuah Ponorogo. Even though the cooking process is still the same as other serabi, the savory taste produced by Serabi Kuah Ponorogo combined with the sweet taste of the brown sugar is able to create the unique taste. Mrs. Bibit said that the process of making Serabi Kuah Ponorogo is quite simple. "The making of Serabi Kuah Ponorogo is still the same as other serabi, but I replace some of the water with more coconut milk, so that the savory of the serabi is strong. Besides, it can make the texture soft and chewy." Therefore, this serabi is suitable for breakfast.* (Dina Rizky Purbayani)
2. *To popularize getuk Golan as traditional food, Titik modified its shape into cone. This innovation is in great demand as there is a large number of orders for cone-shaped getuk. With its large size and attractive shape, cone-shaped getuk Golan can be served at various events, such as tingkeban, tasyakuran, birthdays, meetings, and so on.* (Cantikananda Tri A.L.P)
3. "Sebenarnya dalam proses pembuatan kopi tidak beda jauh dengan proses membuat kopi pada umumnya, tapi bedanya kita memetik biji kopi pada saat biji sudah berwarna merah jadi tidak menimbulkan rasa asam" imbuh Ibu Lilis. (Miftakhul Maghfiroh)

Agar menarik perhatian pembaca, Dina Rizky Purbayani menyampaikan ciri khas makanan yang diliput. Pada contoh pertama, penulis mengawali tulisannya dengan tidak meragukan rasa Serabi Kuah Ponorogo yang unik, lain dari yang lain. Keunikan dan kekhasan rasa Serabi Kuah Ponorogo yang dimiliki Ibu Bibit terletak pada pemakaian

santan sebagai pengganti air sehingga menghasilkan serabi yang gurih, lembut, dan kenyal. Dengan gambaran ini, diharapkan pembaca dapat membayangkan kelezatan serabi Ibu Bibit dan tergoda untuk mengunjungi warung Serabi Kuah Ponorogo serta mencicipi serabinya.

Pada contoh kedua, penulis menggambarkan Getuk Golan Bu Titi yang bentuknya dimodifikasi menjadi seperti kerucut (tumpeng). Hal tersebut dilakukan sebagai upaya untuk menambah nilai jual getuk. Dengan bentuk dan penataan yang megah serta menarik, Getuk Golan Bu Titi kerap dipesan untuk sajian hajatan seperti tasyakuran, *tingkeban*, perayaan ulang tahun, dan acara-acara lain. Pembaca diberi gambaran getuk dengan bentuk unik agar merasa penasaran akan bentuk dan rasanya.

Pada contoh ketiga, yaitu tulisan tentang kopi, penulis memberi tekanan pada perbedaan kopi Bu Lilis dengan kopi yang lain. Perbedaan terdapat pada rasa kopi yang tidak asam. Ini disebabkan oleh cara memetik yang berbeda, yaitu biji kopi dipetik saat telah berwarna merah sehingga tidak terdapat rasa asam. Biji kopi yang berkualitas akan menghasilkan minuman yang berkualitas pula.

Dengan mengedepankan keunikan setiap makanan dan minuman, penulis telah melakukan *positioning*, yaitu mendeskripsikan keunikan sebuah kuliner. Ini kemudian diharapkan dapat meningkatkan daya saing sehingga menjadi daya tarik bagi pembaca. Dengan *positioning*, diharapkan pembaca akan tertarik dan menindaklanjutinya dengan mengunjungi tempat-tempat kuliner tersebut.

### **Bahan**

Dalam liputan dan wawancara dengan pelaku usaha, penulis mendapatkan informasi tentang bahan-bahan yang dipakai untuk membuat makanan ataupun minuman. Pemaparan tentang bahan-bahan yang dipakai bertujuan agar pembaca dapat membayangkan isi makanan dan minuman. Salah satu ciri tulisan *feature* adalah pembaca dapat melihat, merasakan, mencicipi, dan melihat apa yang digambarkan.

1. *This soto contains rice, shredded chicken, bean sprouts, shredded cabbage, fried onions, and vermicelli. This soto is unique because the broth is made from coconut milk, almost similar to that of mutton curry sauce, commonly known as gulai.* (Dayang Nur Aqilah)
2. *To make the broth rich and aromatic, many ingredients are needed. Garlic, onions, sweet soy sauce, and peanut are just some of the ingredients that are ground in order to make the delicious broth.* (Najwa Aqilla Ramadhani)
3. *And yes, fried tiwul has a distinctive blend of spices with a variety of spicy, savory, salty flavors blended as one. Complemented with scrambled egg, the fried tiwul is served with some vegetables such as cabbage and cucumber which turns into a pleasure beyond words.* (Viola Valencia Meilania)
4. Cemoe terdiri dari kolang-kaling, roti tawar yang dipotong kecil-kecil, dan kacang goreng. Biasanya ada juga yang menambahkan mutiara, agar-agar, dan bawang goreng. Bahan untuk membuat kuah cemoe antara lain adalah santan, jahe, daun pandan, dan sereh. Sebagian penjual cemoe ada juga yang menambahkan susu kental manis. (Hajeng Pinasthika Antony Putri)

Pada contoh pertama, Dayang Nur Aqilah mengedepankan isi dalam semangkok soto agar pembaca dapat membayangkan apa saja yang tersaji, yaitu nasi, suwiran ayam, taugé, irisan kol, bawang goreng, dan sohun yang disirami dengan kuah yang lebih mirip kuah gulai. Dengan menggambarkan isi soto ini, pembaca mendapat gambaran yang jelas dan membuat indra pengecap terangsang.

Najwa Aqilla Ramadhani memulai kalimatnya dengan kata *rich* dan *aromatic* yang menyorot pada indra penciuman dan pengecap. *Rich* memiliki arti ‘kaya’, dalam hal ini yang dimaksud adalah kaya rempah, dan *aromatic* berarti ‘berbau sedap’. Pemakaian kedua kata ini telah menggambarkan dengan baik saus kacang yang telah digiling menjadi saus yang lezat. Pilihan kata yang digunakan penulis telah menggambarkan saus dengan sangat baik dan jelas.

Pada contoh ketiga, Viola Valencia Meilania menggambarkan bahan yang dipakai untuk tiwul goreng: paduan rasa asin, gurih, dan pedas yang menyatu. Kata *menyatu* menyampaikan sensasi rasa yang berpadu dalam tiwul goreng. Klausa kalimat terakhir, *which turns into a pleasure beyond words*, menunjukkan penggunaan hiperbola untuk menyampaikan rasa lezat tiwul goreng, yaitu kenikmatan yang tidak dapat digambarkan dengan kata-kata.

Pada contoh keempat, Hajeng Pinasthika Antony Putri menggambarkan cemoe yang terdiri atas kolong-kaling, roti, dan lain-lain. Yang paling menarik adalah gambaran bahan yang dipakai untuk membuat kuah cemoe, yang langsung merangsang indra penciuman, yaitu aroma campuran santan, jahe, daun pandan, dan serai dengan ditambahkan susu kental manis. Sensasi aroma ini mengajak pembaca untuk membayangkan kuah dan aromanya.

### ***Proses Memasak***

Agar dapat semakin menarik minat pembaca, para penulis mengajak mereka untuk melihat proses memasak makanan atau minuman yang mereka liput dengan menggunakan kalimat-kalimat deskriptif dalam setiap tahap memasak.

1. *The first thing that makes this beverage special is gempol, which is made from rice flour with a little bit of water and then kneaded into a dough. Next, it is shredded. After that is the exciting process that is a lumpy process or local communities call it penggempolan. This process is intended to make round gempol with a diameter of approximately 2 cm. Then, there is the steaming process.* (Annisa Rosa Febriana)
2. Sate ayam yang sudah dibakar disajikan dengan siraman sambal berupa kuah kental berwarna kuning. Kuah tersebut terbuat dari kacang tanah, santan, kemiri, dan kunyit yang dihaluskan. Bahan-bahan yang sudah halus tadi kemudian dimasak dan dikentalkan menggunakan tepung beras. Kuah inilah yang membuat sate blendhet berbeda dari sate ayam kebanyakan. Sekali mencoba pasti akan ketagihan dengan rasanya. (Bunga Cahya A.N)
3. Bumbu ayam panggang kuah ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, merica, dan cabai merah. Berikut cara pembuatannya: ayam utuh yang sudah dibersihkan dan diambil jeroannya untuk kemudian ditusuk dengan batang kayu pipih. Ayam tersebut kemudian dikukus dan diungkep sampai empuk. Setelah empuk, ayam diangkat dan dipanggang sebentar. Langkah terakhir adalah memasukkan

ayam panggang ke dalam kuah bumbu merah. Untuk menghasilkan rasa yang unik, lezat, serta tekstur ayam yang empuk, proses pembuatan memerlukan waktu yang lama. (Selvira Angelina Rifiean)

Semua contoh di atas memberi gambaran yang rinci mengenai proses memasak agar pembaca mendapat gambaran proses pengolahannya sehingga dapat membayangkan masakannya dan kemudian tertarik untuk mencoba. Ketika mewawancarai pelaku usaha kuliner, para siswa mendapat informasi yang jelas tentang bahan dan juga cara memasaknya. Contoh pertama adalah proses pembuatan gempol yang terbuat dari tepung beras yang diuleni menjadi adonan. Adonan kemudian dijadikan potongan-potongan kecil dan kemudian diproses—dinamakan *penggempolan*—hingga akhirnya memasuki proses pengukusan.

Contoh kedua menggambarkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kuah sate blendhet. Bunga Cahya A.N. memberi tekanan pada pemilihan bahan dan cara memasak kuah sate blendhet. Kuah sate ini berbeda dari kuah sate lain yang berbahan dasar kacang dan berwarna coklat. Kuah sate blendhet, seperti deskripsinya, memakai kunyit sehingga kuahnya berwarna kuning dan kental.

Contoh ketiga mendeskripsikan cara memasak ayam panggang kuah yang membutuhkan waktu yang sangat lama untuk menghasilkan cita rasa yang unik dan lezat. Proses memasaknya melalui tiga tahap, yaitu kukus, ungkep, dan panggang. Yang dapat menimbulkan rasa penasaran juga adalah warna kuahnya yang berwarna merah. Dengan menggambarkan proses memasak, pembaca diajak untuk ikut serta terlibat dalam proses tersebut sehingga dapat membayangkan masakan tersebut.

### **Harga**

Elemen berikutnya yang dideskripsikan oleh siswa-siswa SMA 1 Babadan adalah harga. Mereka tidak semata-mata menyampaikan nominalnya, tetapi merangkai kalimat yang mampu memikat perhatian pembaca. Mereka juga tidak sekadar menyampaikan harga per porsi makanan, tetapi memberi tambahan keterangan, yaitu dengan harga yang murah, mereka akan mendapatkan keuntungan yang lebih. Beberapa contohnya dapat dilihat di bawah ini.

1. *After reading my story, are you interested in trying it? Wait! The fun does not end there. Did you know that one portion of pecel is priced from Rp 5,000 to Rp 10,000? Very affordable price. You can already get a portion of delicious, filling, and healthy food.* (Eksawa Apriliani)
2. *The price itself is very affordable: one portion of soto Blembem is set at 5000 rupiahs while the side dishes themselves start from 2000 rupiahs. Even though the price of basic ingredients has increased, Bu Siti still maintains the taste of this soto Blembem with the same price.* (Dayang Nur Aqilah)
3. Kuliner Tahu Telur Bu Imbar ini terkenal akan rasa maksimalis dengan harga minimalis. Cukup hanya dengan Rp 11,000, kalian bisa menikmati makanan tradisional dengan porsi yang lengkap yang dapat membuat perut kalian kenyang. Harga itu bisa berkurang jika kalian tidak pesan telur dan opsi-opsi lainnya. (Fahmi Asshidiqi)

Pada contoh pertama, Eksawa Apriliani memakai kalimat yang langsung menyapa pembaca seperti “Tunggu! Kesenangan masih berlanjut!” Selain apa yang terlebih dahulu disampaikan oleh penulis, yang menarik adalah harganya yang berkisar antara Rp5.000,00 hingga Rp10.000,00. Penulis memberi tekanan pada harga yang sangat terjangkau dengan diakhiri dengan tawaran yang menarik. Penulis menyampaikan bahwa dengan harga yang terjangkau, pembaca mendapatkan satu porsi makanan yang lezat, sehat, dan mengenyangkan. Ketiga kata sifat yang digunakan menambah makna pada harganya.

Pada contoh kedua, Dayang Nur Aqilah menyampaikan harga soto blebem yang sangat murah, yaitu Rp5.000,00. Selain itu, harga makanan pendamping hanya Rp2.000,00 per potong. Penulis kemudian menyampaikan bahwa walaupun harga bahan dasar telah mengalami kenaikan, tidak demikian dengan soto Bu Siti yang tetap mempertahankan rasa dengan harga yang sama.

Pada contoh ketiga, Fahmi Asshidiqi membuat frasa yang sangat menarik, yaitu *rasa maksimalis dengan harga minimalis*, untuk memberi tekanan pada rasa yang enak dengan harga yang murah supaya dapat membuat pembaca tertarik untuk mencoba. Kemudian, penulis melanjutkan dengan kalimat menggoda, *dengan harga hanya Rp 11.000, pembeli mendapat satu porsi tahu telur*. Bahkan, mereka bisa membeli satu porsi tahu telur dengan harga lebih murah jika tidak menambah makanan pendamping.

### ***Sensasi Rasa***

Beberapa siswa mampu menyampaikan sensasi rasa dalam tulisan mereka agar menarik perhatian pembaca. Beberapa contoh dapat dilihat di bawah ini.

1. *Okay, if you want to enjoy fried tiwul, you can eat it at a nearby stall while enjoying the scenery accompanied with some fried dishes, such as fried tempeh, fried ribs, fried tofu, pia pia, coffee, tea, or orange juice You can enjoy fried tiwul in cold weather because Ngebel lies on the highlands and it provides a sensation none can match.* (Viola Valencia Meilania)
2. Rica-rica entok Bu Win Dasun disajikan cukup sederhana di tempat yang sederhana. Rica-rica hanya disajikan dengan nasi, rica-rica entok dan 2 iris mentimun. Jika Anda melihat rica-rica dari luar, yang tampak hanya daging entok dan nasi. Ketika Anda menyendok nasi, baru tampak kuah yang meresap di dalam nasi. Kuah tersebut membuat rasa rica-rica ekstra pedas serta membuat penikmat jontor (rasanya seperti bengkak). (Dinika Nur Afina)

Contoh pertama memberi sensasi terhadap pemandangan sekitarnya. Viola Valencia Meilania menggambarkan betapa nikmatnya memakan tiwul goreng pada cuaca dingin sembari menikmati pemandangan sekeliling warung tiwul yang terletak di dataran tinggi. Deskripsi kemudian diakhiri dengan kalimat *it provides a sensation none can match* untuk menekankan sensasi kenikmatan yang tiada tara.

Contoh kedua dimulai dengan pengulangan kata *sedehana*, yaitu “disajikan cukup sederhana dan di tempat yang sederhana”. Setelah memberi tekanan pada kata *sedehana*, Dinika Nur Afina mengajak pembaca untuk berimajinasi dan yang terbayangkan jauh dari kata sederhana. Penulis memberi gambaran ketika menyendok nasi yang dari luarnya hanya terlihat serupa nasi dan daging entok. Pembaca dibawa ke kenyataan bahwa yang

tersaji bukanlah sebuah gambaran yang sederhana, melainkan kelezatan yang luar biasa karena kuah telah meresap ke dalam nasi dan ketika dimakan mampu menimbulkan sensasi pedas yang membuat bibir pembeli *jontor*. Tentu ini adalah kuliner untuk para penikmat makanan pedas.

Pada contoh-contoh di atas, para siswa terlihat sangat pandai menggunakan kata-kata untuk menggambarkan sensasi rasa dan sensasi kenikmatan.

### **Lokasi**

Elemen selanjutnya yang dimasukkan dalam tulisan siswa-siswa sesuai dengan yang didapatkan dari *workshop* adalah lokasi. Hal ini disertakan supaya memudahkan pembaca yang ingin mengunjungi suatu tempat wisata kuliner. Semua siswa mencantumkan alamat dengan cara mereka masing-masing. Ada yang cukup mencantumkan alamat, tetapi ada juga yang memberi arah secara detail. Berikut adalah beberapa contohnya.

1. Lokasi warung Mbok Bon yang dikelola oleh Bu Titik berada tidak jauh dari pusat kota, jaraknya 10 km dari pusat kota, tepatnya di Desa Golan, Kecamatan Sukorejo. Untuk sampai di warung Mbok Bon, bisa diambil rute dari arah perempatan Kerun Ayu ke kanan. Setelah itu, akan terlihat papan nama Getuk Golan Mbok Bon, lalu belok kiri. (Naufal Hafizh Numud)
2. Jika teman-teman main ke Ponorogo, jangan lupa beli oleh-oleh cangkei gapek ya! Camilan ini bisa didapatkan di industri rumah tangga yang beralamatkan di Jl. Krajan No.1, Krajan 2, Tanjungsari, Kec. Jenangan, Kabupaten Ponorogo. (Fian Ninda Kharisma)

Contoh pertama menunjukkan gambaran lokasi warung Mbok Bon dengan tepat. Naufal Hafizh Numud memberi *ancer-ancer* dengan sangat rinci untuk mempermudah pembaca sampai ke tujuan. Sementara itu, contoh kedua hanya memberi alamat yang jelas bagi pembaca yang tertarik untuk membeli cangkei gapek jika mereka berwisata ke Ponorogo.

Selain beberapa elemen yang penting untuk dicantumkan dalam tulisan *feature* kuliner agar bersifat informatif dan deskriptif seperti yang disebut di atas, ada pula beberapa siswa yang menulis tentang mitos yang menyelimuti dawet jabung. Penulis mampu memadukan kuliner dengan mitos yang dipercayai masyarakat setempat. Ini mampu menjadi pemikat bagi pembaca yang penasaran tentang mitos tersebut dan juga sebagai sarana memperkenalkan dawet jabung. Berikut adalah beberapa contohnya.

1. *Es Dawet Jabung also cannot be separated from the myth underlying it. According to the sellers, the myth circulating in the community is that the buyer may not take the saucer (lepek) to serve Es Dawet. The buyer may only take the bowl. If the buyer takes the saucer, the seller may take the customer home in return. "Nek lepek e di gowo wonge yo di gowo", meaning that if the saucer is taken, the customer will also be taken home, said one of the sellers of Es Dawet Jabung who was interviewed.* (Bima BS)
2. *There is a myth behind dawet jabung. According to the people who know the story, the saucer for the dawet jabung bowl should not be taken by the customers. The only thing that they can take is the bowl. If they take both the bowl and the saucer, they must marry the dawet seller.* (Annisa Rosa Febriana)

3. Selain gempol, ada satu lagi yang membuat dawet Jabung berbeda dengan dawet lainnya yaitu cara penyajiannya. Satu porsi dawet Jabung disajikan di mangkuk dan dialasi piring kecil atau lepek. Pembeli tidak diperbolehkan mengambil lepek itu dan hanya mengambil mangkuknya saja. Lepeknya akan kembali ditarik oleh penjual. Berdasarkan mitos, jika lepek itu diambil oleh pembeli, pembelinya harus menikahi penjualnya. Mitos tersebut dipercaya sejak lama dan turun temurun oleh masyarakat Ponorogo. (Mavira Dwi)

Ketiga contoh di atas merupakan tulisan siswa-siswa tentang mitos di balik dawet jabung. Masing-masing siswa menulis dengan perspektif yang berbeda. Bima B.S. menulis dari perspektif penjual dawet, sedangkan Annisa Rosa Febriana dari perspektif masyarakat yang mengetahui mitos tersebut. Mavira Dwi menyampaikan mitos yang sama, tetapi tidak menyampaikan dari perspektif siapa mitos tersebut. Ketiga siswa menceritakan hal yang sama, yaitu mitos bahwa pembeli tidak boleh mengambil cawan yang merupakan alas mangkuk dawet karena jika mereka membawa cawan tersebut, mereka harus menikahi penjual dawet. Pencantuman mitos ini efektif untuk menarik minat pembaca untuk mengetahui lebih lanjut kebenarannya. Akan tetapi, sayangnya, para penulis tidak mencoba menggali lebih dalam tentang mitos ini, misalnya tentang bagaimana terjadinya mitos tersebut dan apakah pernah terjadi seorang pembeli yang terpaksa menikahi penjual dawet karena mengambil cawan secara tidak sengaja. Informasi ini bisa menambah daya pikat bagi pembaca.

Di samping mitos, ada pula salah satu siswa yang mencantumkan manfaat minuman yang mereka liput agar dapat menjadi daya tarik lain bagi pembaca. Berikut adalah kutipan yang menawarkan manfaat cemoe. Cemoe memiliki rasa yang khas ada rasa gurih, manis, harum dan juga memberikan rasa hangat pada tubuh karena ada jahenya.

Cemoe memiliki beberapa manfaat yaitu bisa menjadi penghangat tubuh, menjadi obat saat badan terasa tidak enak atau sakit, bisa juga mengobati saat tubuh masuk angin, menyegarkan tenggorokan, dan tentunya dapat mengenyangkan perut karena isi di dalamnya ada roti tawar, kacang goreng, dan mutiara. Jangan ragu dengan minuman ini, karena manfaat yang banyak dan rasa yang mantap. Kalian pasti bakal ketagihan apa lagi diminum saat musim hujan. (Hajeng Pinasthika Antony Putri)

Penulis menarik perhatian pembaca dengan menulis tentang manfaat minuman cemoe. Hajeng Pinasthika Antony Putri menyertakan manfaat minuman cemoe untuk kesehatan dan kebugaran tubuh. Penawaran manfaat merupakan suatu strategi yang menarik untuk memperkenalkan dan membujuk pembaca dalam mencoba dan merasakan khasiat minuman tersebut.

### ***Penutup***

Siswa-siswa membuat penutup yang baik, menarik, dan berkesan. Ada yang berupa ajakan, pantun, dan tantangan. Berikut adalah beberapa contohnya.

1. *The taste is a blend of sweet and savory. You will not be satisfied if you only try a bowl of Iced Dawet. You will be addicted to it because it is a refreshing traditional drink.* (Peggyta P. Sutanto)
2. Selain bisa menikmati menu rumahan khas Jawa dengan harga murah meriah, di

sini kalian juga masih dapat merasakan suasana damai yang mengingatkan pada kampung halaman. Jadi, tunggu apa lagi?

Si Yuni ingin menjadi arkeolog

Selalu bersemangat tak berkecil hati

Yuk kunjungi wisata di kota reog

Sembari menikmati garang asem khas Bu Parti! (Nurma Oktarina)

3. Kalau kalian sedang liburan atau mau jalan-jalan ke Kota Reog, Ponorogo, saya sangat merekomendasikan untuk datang ke Rumah Makan Mbok Mi karena harga dan rasa tidak mengecewakan. Jika kalian ingin mengunjungi Rumah Makan Mbok Mi, sebaiknya datang ramai-ramai bersama keluarga atau teman-teman agar menambah keasyikan. (Elvia Reza Lutfiani)
4. Bahkan, Sate Tukri ini pernah dikunjungi oleh beberapa pejabat tinggi negara dan artis, diantaranya Bapak Susilo Bambang Yudhoyono Presiden ke-6 Indonesia, Bapak Joko Widodo pada saat masih menjabat sebagai Gubernur DKI dan sudah menjadi Presiden Indonesia, Aburizal Bakrie, dan Uya Kuya. (Isnadia Rasyiatul Khusna)
5. Sobat millennial, kurang menarik apa lagi nih? Yuk berkunjung. Kalian wajib banget mampir kemari jika sedang berada di wilayah Ponorogo! Dijamin tidak akan menyesal, deh. (Dea Amelia Putri)

Pada contoh pertama, penutup diakhiri dengan jaminan bahwa pembaca akan menyesal kalau hanya mencoba satu mangkuk dawet. Penulis menutup tulisannya dengan memberi tekanan pada rasa yang akan membuat ketagihan, yaitu campuran rasa manis dan gurih. Penekanan pada rasa bertujuan untuk membuat pembaca yakin dan mau mencoba.

Contoh kedua sangat menarik karena penutupnya bersifat deskriptif menggambarkan kenikmatan seperti berada di kampung halaman dan merupakan tantangan agar pembaca segera berkunjung. Penutup ini diakhiri dengan sebuah pantun.

Pada contoh ketiga, penulis mengakhiri alineanya dengan ajakan untuk mengunjungi rumah makan Mbok Mi bersama keluarga dan teman-teman agar lebih asyik.

Contoh keempat bahkan mencantumkan nama-nama orang terkenal yang telah mengunjungi warung sate tersebut sebagai *track record* warung tersebut. Ini dapat diartikan bahwa makanan yang disajikan lezat karena tokoh-tokoh tersebut pernah mencicipi makanan di sana. Ini merupakan suatu taktik persuasif agar pembaca juga ingin mencoba seperti tokoh-tokoh terkenal tersebut.

Contoh terakhir dimulai dengan menyapa pembaca segmen tertentu, yaitu sobat millennial sehingga sapaan ini menjadi lebih *real* dan akrab. Bahasa yang digunakan juga bersifat informal seperti kata ajakan *yuk* dan *deh* yang merupakan dialek Jakarta sebagai penegasan bahwa pembaca tidak akan menyesal jika mencoba soto Mak Nah.

## Kesimpulan

Para siswa SMA 1 Babadan telah menerapkan apa yang disampaikan dalam seri *workshop* dengan baik. Mereka telah memenuhi unsur-unsur tulisan *feature* dengan ciri *storynomic tourism*. Dari segi *feature*, siswa sudah mampu menyusun judul yang menarik, *lead* yang

dapat menarik perhatian pembaca untuk melanjutkan membaca, badan tulisan yang berisi beragam informasi yang terkait dengan ciri *storynomic tourism* seperti sejarah usaha kuliner, diferensiasi kuliner, lokasi, bahan-bahan makanan, proses memasak, harga, sensasi rasa, mitos, manfaat, dan diakhiri dengan penutup. Para siswa mampu membuat judul-judul yang menggugah rasa ingin tahu pembaca karena judul-judulnya menarik, *catchy*, dan dapat meningkatkan minat serta rasa penasaran pembaca. Mereka mampu bercerita dengan baik, membuat kalimat sederhana tetapi deskriptif, persuasif, dan menarik. Bahasa yang mereka gunakan pun sederhana dan mudah difahami. Tujuan untuk memperkenalkan suatu kuliner juga tercapai. Ciri-ciri penulisan *feature* telah tampak dalam tulisan para siswa. Mereka mampu menyampaikan apa yang mereka lihat melalui observasi dan menyampaikan apa yang mereka dengar melalui wawancara dengan pelaku usaha wisata kuliner. Mereka juga mampu melukiskan kuliner yang mereka liput dengan menyampaikan informasi tentang asal mula dan perkembangan usaha kuliner, harga, lokasi, keunikan, bahan, cara memasak, dan cita rasa. Bahkan ada beberapa yang menceritakan mitos di balik kuliner tersebut, manfaat, hingga sensasinya. Pembaca diajak berimajinasi dengan melihat dan mencicipi suatu masakan dan minuman melalui tulisan mereka. Mereka menyajikan fakta dengan gaya tulis mereka masing-masing. Mereka berhasil mengemas sebuah tulisan secara ringan dan menarik. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan PkM yang dirancang oleh Prodi Sastra Inggris telah mencapai semua tujuan yang direncanakan.

## Daftar Pustaka

- Aji, R. H. S. (2020). Dampak Covid-19 pada pendidikan di Indonesia: Sekolah, keterampilan, dan proses pembelajaran. *SALAM: Jurnal Sosial & Budaya Syar-I*, 7(5), 395-402. <https://doi:10.15408/sjsbs.v7i5.15314>
- Burgess, S. & Greaves, E. (2013). Test scores, subjective assessment, and stereotyping of ethnic minorities. *Journal of Labor Economics*, 31(3): 535-576.
- Carlsson, M., Dahl G., Ockert, B. & Rooth, D. (2015). The effect of schooling on cognitive skills. *Review of Economics and Statistics*, 97(3): 533-547.
- Di Pietro, G., Biagi, F., Costa, P., Karpifiski, Z., & Mazza, J. (2020). The likely impact of COVID-19 on education: Reflections based on the existing literature and recent international datasets. *Publications Office of the European Union, Luxembourg*, EUR 30275 (JRC 121071). <https://doi.org/10.2760/126686>
- Rahma, F. N., Wulandari, F., & Husna, D. U. (2021). Pengaruh pembelajaran daring di masa pandemi Covid-19 bagi psikologis siswa sekolah dasar. *EDUKATIF: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(5): 2470-2477. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v3i5.864>
- Groupe URD. (2020). Covid-19: Youth and education: Impacts and options. In *Briefing Note No.12* (Agustus).
- Jonsson, B., Waling, M., Olafsdottir, A. S., Lagström, H., Wergedahl, H., Olsson, C., Hörnell, A. (2017). The effect of schooling on basic cognition in selected Nordic countries. *Europe's Journal of Psychology*, 13(4), 645-666. <https://doi.org/10.5964/ejop.v13i4.1339>
- Kemendikbud/Baparekraf RI. (2021) *Mengenal storynomic tourism, gaya baru mempromosikan pariwisata*. Diakses dari <https://kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Mengenal-Storynomic-Tourism%2C-Gaya-Baru-Mempromosikan->

## Pariwisata

- Sartono, F. (7 Juni 2021). *Mengenal feature* [Materi presentasi]. Rangkaian Pelatihan PkM Prodi Sastra Inggris, FIB UGM.
- Suharsono. (8 Juni 2021). *Bahasa dalam penulisan artikel populer* [Materi presentasi]. Rangkaian Pelatihan PkM Prodi Sastra Inggris, FIB UGM.
- Sutrisno, A. (11 Juni 2021). *Basic Writing Skills* [Materi presentasi]. Rangkaian Pelatihan PkM Prodi Sastra Inggris, FIB UGM.
- Tim Peneliti Satgas Penanggulangan COVID-19 IPK Indonesia. (2020). *Gambaran kondisi psikologis siswa di Indonesia pada masa pandemi COVID-19: Analisis berdasarkan cara pembelajaran dan jenjang pendidikan*. Diakses dari <https://ipkindonesia.or.id/media/2020/12/Gambaran--Kondisi-Psikologis-Siswa- di-Masa-Pandemi-15Des.pdf>