

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Pengertian Media Pembelajaran

Kata ‘Media’ berasal dari bahasa latin yang merupakan bentuk jamak dari “*medium*“ secara harfiah berarti perantara atau pengantar Septy Nurfadhillah (2021). Menurut *National Education Association (NEA)*, media didefinisikan sebagai segala bentuk saluran yang dapat dimanipulasi, dilihat, didengar, dibaca, dan dibicarakan, serta instrumen yang digunakan untuk mendukung kegiatan tersebut. Gernalch & Ely (1971) Media, apabila dipahami secara umum, merupakan segala sesuatu yang meliputi manusia, materi, atau peristiwa yang menciptakan kondisi sehingga peserta didik mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Dalam pengertian ini, guru, buku teks, serta lingkungan sekolah dapat dikategorikan sebagai media pembelajaran.

Sedangkan Menurut Junaidi (2019) Media pembelajaran merupakan segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi dalam proses belajar mengajar, sehingga mampu merangsang perhatian, minat, dan aktivitas siswa dalam belajar. Penggunaan media dalam pembelajaran dapat menyederhanakan penyampaian materi, terutama dalam memperkenalkan hal-hal yang baru atau asing bagi peserta didik. Dengan demikian, media pembelajaran berperan penting dalam mempercepat pencapaian tujuan pendidikan secara lebih efektif dan efisien seperti yang dikatakan oleh (Siregar et al., 2022)

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, media pembelajaran dapat disimpulkan sebagai alat bantu dalam proses belajar mengajar yang berfungsi untuk memperjelas makna pesan yang disampaikan, sehingga tujuan pendidikan dapat tercapai secara efektif dan efisien.

2. Manfaat Media Pembelajaran

Media pembelajaran efektif digunakan dalam kegiatan pembelajaran hal ini di dukung oleh pendapat Septy Nurfadhillah (2021) menyatakan, secara umum manfaat media dalam proses pembelajaran adalah memperlancar interaksi antara guru dengan siswa sehingga pembelajaran dapat berlangsung secara lebih efektif dan efisien. Namun, secara lebih khusus, terdapat beberapa manfaat media dalam pembelajaran, antara lain:

- a. Penyampaian diseragamkan, materi pelajaran dapat disesuaikan
- b. Proses pembelajaran menjadi lebih jelas dan menarik
- c. Proses pembelajaran menjadi lebih interaktif
- d. Efisiensi dalam waktu dan tenaga
- e. Meningkatkan kualitas hasil belajar siswa
- f. Media memungkinkan proses belajar dapat dilakukan di mana saja dan kapan saja.

Selain beberapa manfaat yang telah disebutkan, media pembelajaran juga memiliki beberapa manfaat bagi guru dan bagi peserta didik diantaranya sebagai berikut :

- a. Manfaat media pembelajaran bagi guru antara lain memberikan pedoman dalam mencapai tujuan pembelajaran, membantu menyampaikan materi secara sistematis, serta mendukung penyajian materi yang menarik. Dengan demikian, media pembelajaran dapat meningkatkan kualitas proses belajar mengajar secara keseluruhan.
- b. Manfaat media pembelajaran bagi siswa antara lain dapat meningkatkan motivasi dan minat belajar, menciptakan situasi belajar yang menyenangkan, serta membantu siswa berpikir dan menganalisis materi pelajaran dengan lebih baik. Dengan demikian, siswa dapat lebih mudah memahami materi yang disampaikan oleh guru.

3. Jenis-jenis Media Pembelajaran

Media pembelajaran memiliki beberapa jenis seperti yang di katakan oleh Santrianawati (2018) yang menyebutkan bahwa beberapa jenis media secara umum dapat dibagi menjadi 4 antara lain:

a. Media Visual

Media visual adalah jenis media pembelajaran yang mengandalkan indera penglihatan sebagai saluran utamanya. Contoh media visual antara lain: foto, gambar, komik, gambar tempel, poster, majalah, buku, miniatur, dan alat peraga lainnya.

b. Media Audio

Media audio adalah media pembelajaran yang menyampaikan informasi melalui suara dan mengandalkan indera pendengaran. Contohnya meliputi musik, lagu, siaran radio, rekaman suara, dan CD audio.

c. Media Audio Visual

Media audiovisual adalah media pembelajaran yang dapat dilihat dan didengar secara bersamaan, sehingga melibatkan indera penglihatan dan pendengaran secara simultan. Contohnya antara lain: film, televisi, video pembelajaran, drama, pementasan, dan VCD.

d. Multimedia

Multimedia adalah gabungan berbagai jenis media, seperti teks, gambar, audio, dan video, yang digunakan secara terpadu dalam proses pembelajaran. Contohnya adalah penggunaan internet sebagai media pembelajaran.

4. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran

Pemilihan media dalam proses pembelajaran merupakan hal yang sangat penting, khususnya pemilihan media yang baik dan sesuai untuk mengajarkan suatu bidang studi sesuai dengan Pendapat dari Prasetyo

(2020) mengatakan bahwa kriteria media pembelajaran yang baik yang perlu diperhatikan dalam proses pemilihan media adalah sebagai berikut:

- a. Media yang baik harus disajikan secara jelas dan rapi, baik dari segi tata letak, suara, teks, maupun ilustrasi. Media yang kurang tertata dapat mengurangi daya tarik dan kejelasan, sehingga fungsinya dalam pembelajaran menjadi kurang optimal.
- b. Media pembelajaran yang baik harus disajikan secara bersih, tanpa gangguan visual maupun audio yang tidak perlu pada teks, gambar, suara, atau video. Media yang tidak bersih cenderung mengganggu konsentrasi peserta didik dan mengurangi daya tarik, sehingga efektivitas pembelajaran pun menurun.
- c. Cocok dengan sasaran. Media pembelajaran harus disesuaikan dengan karakteristik dan jumlah peserta didik. Media yang efektif untuk kelompok besar belum tentu efektif untuk kelompok kecil atau perorangan. Oleh karena itu, pemilihan media perlu mempertimbangkan skala penggunaan, apakah untuk kelompok besar, sedang, kecil, maupun individu.
- d. Relevan dengan topik yang diajarkan. Media pembelajaran harus disesuaikan dengan karakteristik isi materi, seperti fakta, konsep, prinsip, prosedur, atau generalisasi. Keselarasan media dengan jenis materi akan membantu proses pembelajaran menjadi lebih efektif.
- e. Sesuai dengan tujuan pembelajaran. Media pembelajaran yang berkualitas harus selaras dengan tujuan yang telah dirumuskan. Tujuan ini umumnya mencakup satu atau kombinasi dari tiga ranah pembelajaran utama, yaitu kognitif, afektif, dan psikomotorik.
- f. Ukurannya sesuai dengan lingkungan belajar. Media pembelajaran yang berukuran terlalu besar cenderung menyulitkan penggunaan di ruang kelas yang terbatas dan dapat menyebabkan kegiatan pembelajaran kurang kondusif.

B. MEDIA PEMBELAJARAN *POP-UP BOOK*

1. Pengertian Media Pembelajaran *Pop-up Book*

Media pembelajaran berperan sebagai alat bantu yang esensial dalam proses belajar mengajar. Penggunaan media yang tepat dapat meningkatkan motivasi serta minat belajar peserta didik, memfasilitasi pemahaman materi, dan mendukung guru dalam menyampaikan materi pelajaran secara lebih efektif. Menurut Sukmawarti (2021) *Pop-up Book* adalah buku dengan elemen tiga dimensi dan bagian yang bergerak, yang menghadirkan visualisasi cerita secara menarik saat halaman dibuka sehingga menciptakan pengalaman membaca yang lebih interaktif. Sedangkan Bluemel & Taylor (2012) mengatakan *Pop-up Book* adalah buku interaktif yang memanfaatkan lipatan, gulungan, atau elemen putar dari kertas untuk menciptakan gerak dan bentuk tiga dimensi. Media ini dapat meningkatkan semangat belajar siswa, baik dalam pembelajaran individu maupun kelompok. Menurut Umam et al., (2019) *Pop-up Book* merupakan inovasi buku dengan desain tiga dimensi yang ditampilkan melalui kombinasi lipatan, gulungan, dan elemen putar, sehingga mampu menyampaikan isi secara lebih menarik dan interaktif. *Pop-up Book* dirancang secara kreatif untuk menumbuhkan dan meningkatkan minat belajar peserta didik, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan hasil belajar. (Fransisca et al., 2023).

Sejalan dengan yang dikatakan oleh Ulfa & Nasryah (2020) *Pop-up Book* dapat memperkuat daya ingat, mengembangkan imajinasi, dan meningkatkan motivasi belajar siswa. Melalui media ini, guru lebih mudah menjelaskan konsep secara konkret dan menarik. Visualisasi tiga dimensi yang menyerupai objek nyata merangsang kreativitas serta menumbuhkan ketertarikan peserta didik. Selain itu, unsur kejutan pada

setiap halaman menjadikan pengalaman belajar lebih menyenangkan dibandingkan buku konvensional.

Berdasarkan beberapa pendapat, dapat disimpulkan bahwa *Pop-up Book* adalah buku dengan unsur tiga dimensi yang menyajikan visualisasi cerita secara menarik melalui gambar yang dapat bergerak atau berdiri saat halaman dibuka.

2. Ciri-ciri Media *Pop-up Book*

Pop-up book atau buku timbul adalah jenis buku yang memiliki elemen tiga dimensi yang muncul ketika halaman dibuka. Elemen-elemen ini dapat bergerak, berputar, atau terlipat ke berbagai bentuk, memberikan pengalaman membaca yang interaktif dan menarik. Berikut adalah beberapa ciri-ciri media *pop-up book*:

- a. Kehadiran elemen tiga dimensi: Ciri khas utama *pop-up book* adalah adanya elemen tiga dimensi yang muncul dari halaman buku. Elemen ini dapat berupa berbagai bentuk, seperti bangunan, karakter, hewan, tumbuhan, dan objek lainnya.
- b. Interaktivitas : *Pop-up book* dirancang untuk interaktif dengan pembaca. Pembaca dapat menyentuh, menarik, atau melipat elemen tiga dimensi untuk memicu gerakan atau perubahan bentuk. Interaktivitas ini membuat pengalaman membaca menjadi lebih menarik.
- c. Visualisasi yang menarik: *Pop-up book* menggunakan ilustrasi dan desain yang menarik untuk memperkuat cerita dan meningkatkan imajinasi pembaca. Penggunaan warna yang cerah dan detail yang rumit membuat *pop-up book* menjadi lebih menarik untuk dilihat.
- d. Manfaat edukatif: *Pop-up book* dapat digunakan sebagai media edukasi yang efektif untuk anak-anak. Elemen tiga dimensi dan interaktivitasnya dapat membantu anak-anak untuk belajar tentang berbagai konsep dengan cara yang lebih mudah dan menyenangkan.

3. Kelebihan dan Kekurangan Media Pembelajaran *Pop-up Book*

Media *Pop-up Book* sebagai media pembelajaran memiliki kelebihan dan juga kekurangan tersendiri. Sesuai yang dikemukakan oleh Eri Karisma et al.,(2020) menyatakan bahwa media *Pop-up Book* memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan media lainnya yaitu :

- a. Dapat menampilkan gambar menjadi lebih menarik
- b. Dapat digunakan sebagai bahan ajar yang dalam penggunaannya bisa dilakukan secara individu maupun kelompok,
- c. Penggunaannya sangat praktis dan dapat meningkatkan semangat belajar siswa
- d. Memiliki tampilan yang unik dan hal ini menjadi keunggulan media *pop-up book* dibandingkan media lainnya
- e. Memiliki dimensi gambar yang timbul saat halaman dibuka

Selain kelebihan, media *Pop-up Book* ini juga memiliki beberapa Kekurangan seperti pendapat dari Ningsih et al., (2022) kelemahan dari *Pop-Up Book* diantaranya sebagai berikut:

- a. Waktu pengerjaannya cenderung cukup lama
- b. Menuntut sebuah ketelitian.
- c. Biaya yang dikeluarkan untuk *Pop-up Book* juga lebih banyak dibandingkan dengan biaya buku pada umumnya.

Selain semua hal positif yang dapat kita peroleh dan telah disebutkan tadi, jika menggunakan *pop-up book* sebagai pilihan media pembelajaran siswa sekolah dasar, ternyata menggunakan media ini memiliki kelemahan juga, seperti proses pembuatan yang memakan banyak waktu dan biaya yang besar. Dikarenakan proses pembuatan media ini dibutuhkan ketelatenan serta ketelitian. Apalagi jika membuatnya dengan sendiri pengerjaannya akan sangat lama, sehingga sulit untuk dilakukan.

Maka dari itu, kekurangan penggunaan media tersebut dapat diatasi dengan cara membeli *pop-up book* dari penerbit ternama karena biasanya memiliki kualitas yang lebih baik dan tahan lama jadi, dapat digunakan dalam kurun waktu yang lama dan berkelanjutan. Kemudian juga bisa untuk membuat *pop-up book* sendiri jika dirasa memiliki waktu luang agar tidak banyak memakan biaya. Dan tidak lupa untuk merawat *pop-up book* dengan baik dan hati-hati agar tidak mudah rusak.

4. Kriteria media *Pop-up Book* yang baik

Media *Pop-up Book* yang baik dapat dibagi menjadi beberapa kategori, yaitu:

a. Memiliki kualitas yang baik

Bahan yang baik terbuat dari bahan yang kokoh dan tahan lama, seperti kertas tebal, karton, atau kain. Hindari bahan yang mudah robek atau rusak, Pembuatan Desain *pop-up* yang baik dibuat dengan rapi dan presisi. Potongan-potongannya harus pas dan tidak mudah lepas, Keamanan *Pop-up Book* yang baik harus aman untuk anak-anak. Hindari buku dengan bagian-bagian kecil yang tajam atau mudah tertelan

b. Desain yang kreatif,interaktif dan sesuai usia

Kreatif: *Pop-up Book* yang baik memiliki desain yang kreatif dan menarik. Desainnya harus mampu memukau dan membangkitkan rasa ingin tahu pembaca, Interaktif: *Pop-up Book* yang baik harus interaktif. Pembaca harus dapat berinteraksi dengan buku dan memicu mekanisme *pop-up*, Sesuai usia: *Pop-up Book* yang baik harus sesuai dengan usia target pembaca. Desain dan ceritanya harus sesuai dengan tingkat perkembangan anak.

c. Memuat konten yang menarik, edukatif dan inspiratif

Menarik: *Pop-up Book* yang baik memiliki konten yang menarik dan informatif. Ceritanya harus mudah dipahami dan dapat dinikmati

oleh pembaca, Edukasif: *Pop-up Book* yang baik dapat menjadi media edukasi yang efektif. Buku ini dapat mengajarkan anak-anak tentang berbagai macam hal, seperti sains, sejarah, atau seni, Inspiratif: *Pop-up Book* yang baik dapat menginspirasi anak-anak untuk berkreasi dan berimajinasi.

C. TINJAUAN MATERI KERAGAMAN BUDAYA MAKANAN KHAS GRESIK

Indonesia memiliki keragaman budaya yang sangat luas, mencakup suku bangsa, rumah adat, tarian, makanan khas, bahasa, agama, dan adat istiadat. Salah satu daerah yang kaya akan keberagaman budaya adalah Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Kabupaten ini terletak di sebelah barat laut Kota Surabaya, dengan luas wilayah 1.191,25 km², terdiri atas 18 kecamatan, 330 desa, dan 26 kelurahan.

Sebagian besar wilayah Gresik merupakan daerah pesisir yang mencakup Kecamatan Kebomas, Gresik, Manyar, Bungah, Sidayu, Ujungpangkah, Panceng, serta Kecamatan Sangkapura dan Tambak di Pulau Bawean. Gresik berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Selat Madura dan Kota Surabaya di timur, Kabupaten Sidoarjo dan Mojokerto di selatan, serta Kabupaten Lamongan di barat. Keberagaman budaya di Gresik terlihat pada pakaian adat, rumah tradisional, makanan khas, suku, dan alat musik. Salah satu unsur budaya yang menonjol adalah makanan khas daerah yang menjadi identitas lokal. Adapun makanan yang menjadi ciri khas dari kota Gresik yaitu sebagai berikut :

1. Puduk



Gambar 2. 1 Puduk

Sumber: <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-6611786/5-makanan-khas-khas-gresik-terkenal-enak-wajib-dicoba-saat-berkunjung>

Puduk merupakan makanan khas Gresik yang berbentuk kue, terbuat dari tepung beras, gula (baik gula pasir maupun gula merah), dan santan kelapa. Ciri khas puduk terletak pada kemasannya yang unik, yaitu menggunakan "ope" atau bisa disebut pelepah daun pinang yang telah diolah khusus sebagai pembungkus.

Terdapat beberapa jenis puduk berdasarkan bahan dan rasa, di antaranya puduk putih (gula pasir), puduk merah (gula jawa), puduk sagu (berbahan dasar sagu), dan puduk pandan yang memiliki aroma khas dari daun pandan. Ragam rasa ini berkembang seiring dengan upaya pelestarian sekaligus penyesuaian terhadap selera pasar.

Proses pembuatan kemasan puduk cukup rumit, karena bagian pelepah daun pinang harus disamak untuk memisahkan kulit luar dan dalam. Kulit dalam kemudian dibersihkan, dipotong sesuai ukuran, dilipat, dan dijahit membentuk wadah mirip gelas tanpa sudut, menjadikan tampilan puduk unik dan khas dibandingkan jajanan tradisional lainnya.

Setelah adonan dituangkan, ujung kemasan yang terbuka dikuncupkan dan diikat, baru dikukus. Puduk (per 100 gram, perkiraan) mengandung Karbohidrat: 50-70%, Lemak: 10-20%, Protein: 3-7%, Serat: Rendah. Selain itu, puduk dapat bertahan hingga 3 hari jika disimpan dengan cara diangin-anginkan. Kue ini konon diciptakan

untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Gresik, terutama pedagang yang sering melakukan perjalanan jauh..(Orami, 2024)

Rasa dari makanan khas satu ini sudah tidak diragukan lagi karena makanan ini telah menjadi favorit para warga Masyarakat Gresik. Selain dijadikan oleh-oleh, Puduk juga biasanya dijadikan menu jajanan pasar yang digunakan untuk hidangan maupun bingkisan pada saat mengadakan sebuah acara.

2. Nasi krawu



Gambar 2. 2 Nasi Krawu

Sumber: <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-6611786/5-makanan-khas-khas-gresik-terkenal-enak-wajib-dicoba-saat-berkunjung>

Nasi Krawu adalah makanan tradisional yang masih dapat dijumpai di Gresik, Jawa Timur, hingga saat ini. Meskipun populer di Gresik, beberapa pendapat menyebutkan bahwa nasi krawu merupakan masakan leluhur yang berasal dari Madura, mengingat banyaknya pedagang nasi krawu yang berasal dari Madura.

Nama "krawu" sendiri berasal dari kata "krawukan," yang berarti diambil dengan jari tangan atau "krawuk." Makanan khas ini biasanya disajikan di atas daun pisang, dan nasi serta lauknya diambil dengan menggunakan jari tangan oleh sang pembuat. Makanan ini terdiri dari nasi putih pulen dengan lauk suwiran daging sapi yang dimasak agak pedas dengan kadar minyak tinggi, serundeng dan sambal terasi Agar

lengkap, dapat dengan ditambahkan semur babat ataupun semur ikan bandeng yang dicampur tahu serta kentang.(Orami, 2024)

Nasi krawu memiliki ciri khas dari tampilan ataupun dari segi rasa, nasi krawu dapat dikatakan salah satu dari beberapa banyak makanan khas Gresik yang identik dengan daging sapi suwir dan dengan di dampingin serundeng sekaligus terdapat sambal terasi yang identik dengan rasa dan pedasnya. Nasi Krawu mengandung Karbohidrat: 40-60 gram, Protein: 15-25 gram, Lemak: 10-20 gram, Energi: 300-400 kkal Nasi krawu seringkali menjadi menu hidangan pada waktu acara tertentu.

3. Otak otak Bandeng



Gambar 2. 3 Otak otak Bandeng

Sumber: <https://www.orami.co.id/magazine/makanan-khas-gresik?page=all>

Otak-otak ikan bandeng merupakan salah satu makanan khas Gresik yang sangat terkenal. Salah satu yang paling dikenal adalah otak-otak bandeng buatan Ibu Muzanah, yang telah beroperasi sejak tahun 1969. Dalam sehari, produksi otak-otak bandeng Ibu Muzanah dapat mencapai sekitar 150 ekor. Proses pembuatan otak-otak bandeng ini memakan waktu sekitar 3 jam. Makanan khas ini cukup mudah untuk dibuat dengan bahan yang terdiri dari ikan bandeng, kelapa parut, santan dan telur ayam.

Bandeng yang digunakan untuk otak-otak ini memiliki ukuran seragam, dengan berat rata-rata 4 ons, dan dipilih dari jenis bandeng yang tidak memiliki bau tanah. Otak-otak bandeng ini dapat bertahan hingga 2 hari tanpa pengawet. Namun, jika disimpan di dalam lemari es, otak-otak ini dapat bertahan hingga 5 hari hingga 1 minggu. Untuk pembelian sebagai oleh-oleh, disarankan untuk memilih otak-otak yang sudah dingin, karena akan lebih awet, dan menghindari memilih yang masih hangat..(Orami, 2024)

Makanan yang dibuat dengan bahan utama ikan ini, terbuat dari daging ikan bandeng yang dicampur dengan rempah rempah pilihan dan menjadikan rasa yang gurih dan pedas. Otak-Otak Bandeng mengandung Protein: 15-20 gram, Omega-3, Energi: 150-200 kkal, Lemak & karbohidrat: 5-10 gram. Otak otak bandeng ini sering kali dijadikan oleh oleh wisatawan yang berkunjung ke Gresik ataupun dijadikan lauk pauk sehari-hari.

4. Sanggring (Kolak ayam)



Gambar 2. 4 Sanggring (Kolak Ayam)

Sumber: <https://bit.ly/4aPbcHc>

Sanggring, atau yang dikenal juga sebagai kolak ayam, merupakan salah satu makanan khas Gresik yang cukup unik. Meskipun namanya mirip dengan kolak pada umumnya, bentuk dan rasa sanggring sangat berbeda dari kolak tradisional yang biasa ditemui. Sanggring atau kolak ayam terbuat dari daging ayam yang disuwir tipis dengan kuah atau kaldu mirip seperti soto atau bakso namun rasanya manis. Sanggring

atau kolak ayam umumnya dijadikan menu takjil buka puasa. Menurut catatan sejarah, tradisi ini berasal dari riwayat pelarian Sunan Dalem di Desa Gumeno.

Pada suatu waktu, Sunan Dalem jatuh sakit dan diyakini dapat disembuhkan dengan makanan khas yang kini dikenal sebagai sanggring atau kolak ayam. Sunan Dalem memerintahkan penduduk untuk mencari obat, namun setelah berbagai upaya dan pencarian di berbagai daerah, mereka tidak berhasil menemukan obat yang dapat menyembuhkan beliau. Dalam kondisi kebingungan, Sunan Dalem mendapat petunjuk dari Allah SWT melalui sebuah mimpi yang mengarahkan beliau untuk membuat masakan sebagai obat.

Keesokan harinya, Sunan Dalem memerintahkan seluruh penduduk untuk membawa seekor ayam jago berumur sekitar satu tahun, atau jago lacur, ke masjid. Ayam tersebut kemudian diolah dengan santan kelapa, jinten, gula merah, dan daun bawang. Pada tanggal 22 Ramadan 946 H (31 Januari 1540 M), Sunan Dalem menyantap masakan tersebut bersama ketan saat berbuka puasa. Setelah mengonsumsi masakan itu, Sunan Dalem sembuh dari penyakit yang dideritanya.

Peristiwa ini menjadi asal-usul nama "sanggring gumeno" atau kolak ayam. Nama "sanggring" berasal dari kata "sang" yang berarti raja atau penggedhe, dan "gring" yang berarti sakit. Oleh karena itu, "sanggring" dapat diartikan sebagai "raja yang sakit." Masakan ini juga dikenal dengan sebutan kolak ayam, mengacu pada bahan utamanya, yaitu ayam.

Karena kepatuhan masyarakat Desa Gumeno terhadap Sunan Dalem, mereka terus melestarikan tradisi yang diturunkan oleh beliau. Setiap tahun, pada malam 23 Ramadan, warga setempat mengadakan upacara pembuatan sanggring atau kolak ayam, yang merupakan wasiat dari Sunan Dalem. Tradisi ini awalnya hanya dilakukan oleh laki-laki tanpa keterlibatan perempuan. Namun, sejak tahun 1987, peran

perempuan mulai terlibat, meskipun hanya dalam beberapa tugas seperti memasak ketan, memarut kelapa, dan membersihkan bulu ayam. Kegiatan-kegiatan ini tetap dilakukan di rumah masing-masing. Setelah salat tarawih, parutan kelapa dan ayam yang sudah bersih dari bulu akan dibawa ke masjid, di mana proses memasak sanggring gumeno atau kolak ayam akan dilanjutkan oleh para laki-laki..(Sabandar, 2023).

Kolak ayam menjadi makanan khas kota Gresik karena sejarahnya yang turun temurun yang dilestarikan dan dipertahankan oleh warga Masyarakat Gresik khususnya warga Desa Gumeno. Kolak Ayam Khas Gresik mengandung Lemak: 30-50%, Protein: 20-30%, Karbohidrat: 10-20%, Serat: Rendah.

5. Koncok-koncok



Gambar 2. 5 Koncok-koncok

Sumber : <https://www.gresiksatu.com/inilah-5-oleh-oleh-khas-bawean-yang-wajib-dibawa-pulang/>

Makanan khas Gresik selanjutnya adalah koncok-koncok. Makanan ini menjadi oleh-oleh yang wajib dibawa pulang oleh para wisatawan yang mengunjungi Pulau Bawean. Selain memiliki nama yang unik, arti dari kata "koncok-koncok" juga cukup menarik, yang merujuk pada bagian "ujung". Koncok-koncok terbuat dari ikan, yang hanya diambil bagian ujungnya saja untuk kemudian diolah menjadi makanan khas tersebut. Cara membuat koncok-koncok sangat mudah, hanya perlu menghaluskan ikan laut lalu dicampur dengan tepung terigu, air, garam, gula dan penyedap. Semua bahan diaduk hingga rata lalu dibentuk

menjadi lonjong dan dibungkus menggunakan daun pisang. Makanan ini paling enak dihidangkan dengan sambal khas Bawean atau saos sambal yang berada di toko. (Disparekrafbudpora, 2024)

Koncok-koncok ini merupakan makanan khas Gresik yang berasal dari pulau Bawean. Mungkin nama makanan ini masih cukup asing di telinga warga Gresik lainnya. Akan tetapi jika telah diketahui, makanan satu ini masih mirip dengan makanan khas Gresik lainnya yaitu bonggolan karena selain bentuknya yang mirip, bahan utama pembuatan makanan ini juga hampir sama dengan bonggolan yang berbahan utama ikan. Protein: 20-40%, Karbohidrat: 15-30%, Lemak: 5-20%, Vitamin & Mineral

6. Bubur roomo



Gambar 2. 6 Bubur Roomo

Sumber: <https://images.app.goo.gl/kwBAkgrX8tyix7or7>

Nama Sego Roomo diambil dari desa asal kuliner tersebut, yaitu Desa Roomo, yang terletak di Kecamatan Manyar, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Sebagian masyarakat Gresik juga menyebutnya dengan nama Bubur Roomo, mengingat bentuk dan teksturnya yang mirip dengan bubur. Makanan khas ini memiliki cerita sejarah yang menarik. Alkisah, terdapat seorang wanita dari Desa Roomo yang hidup dalam kondisi serba kekurangan. Dia kemudian berkeluh kesah kepada seorang dari Sembilan Wali. Sang Wali kemudian menyarankan agar si wanita menjual desanya. Si wanita itu kebingungan menerjemahkan

petunjuk tersebut. Sehingga, si wanita menemukan jawaban teka-teki tersebut. Dia diminta untuk menjual Sego Roomo yang memang menjadi makanan khas desa setempat.

Kebiasaan warga Desa Roomo menjual Sego Roomo di luar desa mereka telah menjadi tradisi yang dikenal luas. Sego Roomo memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan makanan khas Gresik lainnya. Makanan ini terbuat dari bahan utama tepung beras, santan, dan udang, yang disajikan dalam wadah dari daun pisang yang dikenal sebagai takir. Takir tersebut kemudian diisi dengan sayur, kerupuk, dan bubur berwarna kuning yang disebut dengan Roomo. Di atasnya, ditaburi koya yang terbuat dari parutan kelapa goreng dan sambal. Rasanya yang gurih, pedas, serta dominasi rempah pada bubur memberikan sensasi unik pada setiap suapan..(Orami, 2024)

Bubur Romo (per porsi, perkiraan) mengandung Karbohidrat: 50-70%, Lemak: 15-25%, Protein: 5-15%, Serat, Vitamin & Mineral. Nah bubur roomo ini biasa disajikan dengan nasi ataupun lontong dan ditaburi dengan koya juga sambal sebagai pelengkap. Meskipun begitu, rasa dari bubur roomo ini sangatlah gurih dan lezat juga memiliki tampilan yang menarik minat para pembeli.

7. Bonggolan



Gambar 2. 7 Bonggolan

Sumber: <https://www.orami.co.id/magazine/makanan-khas-gresik?page=all>

Bonggolan adalah makanan khas Gresik yang mungkin terdengar asing bagi sebagian orang. Makanan ini memiliki cita rasa yang sangat nikmat, terbuat dari bahan dasar ikan, yang sangat cocok mengingat kondisi geografis Gresik yang terletak dekat dengan pantai dan laut. Secara penampilan, bonggolan mirip dengan sosis atau otak-otak. Bentuknya kecil dan lonjong, dengan warna putih keruh yang cenderung ke cokelat. Bonggolan dibuat dari daging ikan, biasanya ikan tenggiri, yang dicampurkan dengan tepung kanji atau aci. Penyajiannya dilakukan dengan cara membungkusnya menggunakan daun pisang, mirip dengan lempeng. Sehingga, tak heran jika rasanya gurih dan nikmat. Bonggolan mengandung Protein: 20-40%, Karbohidrat: 15-30%, Lemak: 5-20%, Vitamin & Mineral (Orami, 2024)

Jajanan yang sekarang menjadi khas Gresik ini awalnya berasal dari Sidayu yang merupakan daerah pesisir utara Jawa. Jadi Sejarah Bonggolan ini adalah masyarakat di daerah Sidayu yang kebanyakan bekerja sebagai nelayan berinisiatif untuk mengolah kembali hasil laut agar jika pasokan ikan yang telah ditangkap belum laku dijual dan tidak jatuh merugi. Oleh sebab itu ikan yang dipakai adalah ikan tenggiri yang memang kebanyakan ada di lokasi laut dekat Sidayu. (Kreatif, 2021)

Selain dibuat dengan motif ekonomi, jajanan khas Gresik ini diberi nama bonggolan, yang dalam bahasa Jawa berarti batang pohon. Bonggolan dapat dengan mudah ditemui di daerah pesisir Gresik, khususnya di wilayah Gresik Utara, mulai dari Pulau Mengare, Kecamatan Bungah, hingga daerah Sidayu.

8. Jubung



Gambar 2. 8 Jubung

Sumber: <https://images.app.goo.gl/yvA4Cq6xrjzYoJWZ7>

Jubung adalah jajanan khas Gresik yang mirip dengan jenang, terbuat dari ketan hitam yang ditaburi biji wijen. Biasanya, Jubung ditempatkan dalam selongsong yang terbuat dari kulit pohon pinang, berwarna putih kecoklatan. Sajian ini berbentuk kecil-kecil, seukuran uang koin. Bahan utama pembuatannya meliputi campuran tepung ketan hitam, tepung ketan putih, gula pasir, gula merah, vanili bubuk, santan, dan biji wijen yang disangrai. Proses pembuatan Jubung memerlukan ketelatenan dan kesabaran, dengan total waktu pembuatan sekitar 24 jam. Proses ini mencakup perendaman ketan hitam, penggilingan, memasak ketan, dan akhirnya membungkus ketan dalam bentuk Jubung.

Jubung memiliki kandungan nutrisi sebagai berikut: Karbohidrat 60-80%, Lemak 5-15%, Protein 2-5%, dan Serat yang rendah. Proses pembuatan kudapan ini umumnya dilakukan oleh pria, karena adonan harus diaduk secara terus-menerus. Ciri khas dari Jubung adalah bungkusnya yang terbuat dari daun pinang muda yang dililit menyerupai gelas mini. Selain Jubung, warga setempat juga menyebut jajanan ini dengan nama Ope. (Orami, 2024)

Mungkin warga Masyarakat Gresik tidak asing lagi dengan makanan yang kerap dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke kota Gresik ini. Jubung dikenal sebagai bagian dari beberapa jenis jenang yang ada.

Akan tetapi, jubung ini berbeda dengan jenis jenang yang lainnya karena memiliki ciri khas tersendiri yaitu dibungkus menggunakan daun pinang muda.

D. PENELITIAN YANG RELEVAN

Peneliti menggunakan hasil penelitian sebelumnya untuk mengevaluasi relevansi dengan penelitian yang sedang dilakukan. Relevansi ini dapat dilihat dari permasalahan yang terkait dengan pengembangan media pembelajaran, khususnya media **pop-up book**. Peneliti menemukan beberapa penelitian relevan terkait pengembangan media pembelajaran, salah satunya adalah penelitian yang berfokus pada penggunaan **pop-up book** sebagai media pembelajaran. Peneliti yang melakukan penelitian terkait dengan pengembangan media pembelajaran **pop-up book** antara lain dilakukan oleh:

Tabel 2. 1 Penelitian Relevan

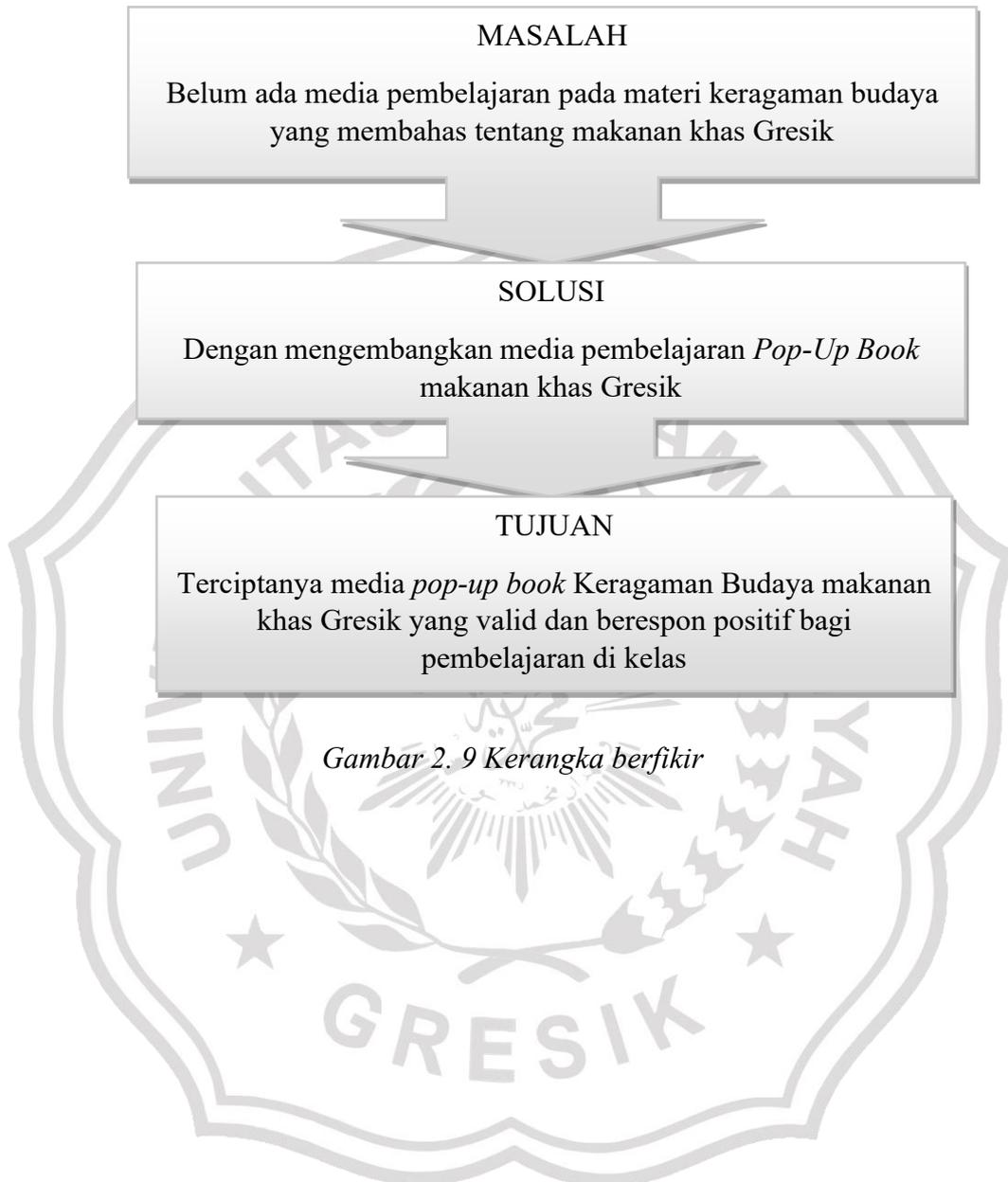
Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
(Ningsih et al., 2022)	“Pengembangan <i>Pop-up Book</i> Budaya Jawa Timur Kelas IV di Sekolah Dasar”	Dinyatakan pembelajaran <i>Pop-Up Book</i> sangat layak dan dapat dikatakan Efektif	Mengembangkan media <i>Pop-up book</i> pada materi keragaman budaya kelas IV SD	Pengembangan media <i>pop-up book</i> budaya Jawa Timur
Umam et al.,(2019)	“Pengembangan <i>Pop-up Book</i> Bahasa Indonesia Berbasis Budaya Slempitan”	Sangat layak,relevan dan efektif untuk digunakan	Mengembangkan media <i>Pop-up book</i> pada kelas IV SD	Pengembangan media <i>pop-up book</i> tentang budaya slempit, Mata Pelajaran

				bahasa Indonesia
Janatul Aliah & I Gusti Ayu Tri Agustian a (2022)	“Media <i>Pop- Up Book</i> Subtema Keberagaman Budaya Bangsaku Muatan IPS Kelas IV SD”	Valid dan layak digunakan	Mengembang kan media <i>Pop-up book</i> pada materi keragaman budaya kelas IV SD	Pengembang an media <i>pop-up book</i> tentang keberagaman di Indonesia , Mata Pelajaran IPS

Terdapat beberapa persamaan dan perbedaan dari penelitian relevan yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Sehingga dapat disimpulkan keterbaharuan penelitian ini adalah :

1. Materi yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan materi Keragaman Budaya
2. Keragaman budaya dalam penelitian ini membahas tentang makanan khas yang ada di kabupaten Gresik, Jawa Timur
3. Mata Pelajaran yang digunakan dalam penelitian ini adalah IPAS
4. Penelitian ini dilakukan di UPT SDN 132 Gresik

E. KERANGKA BERFIKIR



Gambar 2. 9 Kerangka berfikir