

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia perkuliahan memiliki peran sebagai transisi dari dunia pendidikan ke dunia kerja. Oleh karena itu selain materi dan teori yang perlu diterapkan, diperlukan juga perkembangan karakteristik dan keterampilan sebagai pendukung utama penerapan ilmu yang telah diperoleh dari bangku perkuliahan. Kampus menyediakan salah satu fasilitas yaitu kegiatan yang dapat membangun dan meningkatkan keterampilan siap kerja mahasiswa melalui program magang atau praktek kerja lapangan. Dengan adanya pengalaman terjun langsung ke dunia kerja lewat program magang, hal tersebut dapat meningkatkan keterampilan kerja yang tidak bisa di dapat dari dalam kelas perkuliahan (Ulfia dkk., 2024). Program studi Bahasa Asing Terapan Universitas Diponegoro adalah salah satu program studi kampus yang mewajibkan mahasiswanya untuk mengikuti program magang, baik program magang dalam negeri maupun di luar negeri yaitu salah satunya di negara Jepang yang tepat bagi mahasiswa Bahasa Asing Terapan konsentrasi Bahasa Jepang karena dapat menerapkan pengetahuan bahasa Jepang langsung di negara tersebut.

Di Jepang sendiri telah membuka banyak peluang kerja dan juga magang bagi tenaga kerja asing termasuk mahasiswa. Hal ini disebabkan oleh faktor penurunan dan krisis populasi di Jepang, sehingga pemerintah Jepang berupaya mencari solusi agar tidak terjadinya kekurangan tenaga kerja di masa yang akan datang yaitu salah satunya dengan melakukan kerja sama internasional dengan beberapa negara di benua Asia termasuk Indonesia di bidang sektor ketenagakerjaan termasuk program magang (Aisha, 2024). Terdapat banyak sektor ketenagakerjaan yang Jepang buka yaitu salah satunya terdiri dari sektor pertanian, restoran, keperawatan hingga sektor perhotelan (Tombalisa dkk., 2022). Sektor perhotelan menjadi salah satu sektor yang paling tepat untuk mahasiswa yang ingin mengembangkan kemampuan berkomunikasi khususnya bahasa Jepang karena bekerja dan berinteraksi langsung baik dengan rekan kerja maupun

tamu saat pelayanan. Dari beberapa departemen hotel yang ada, departemen *Food and Beverage (F&B)* khususnya di bagian dapur (*kitchen*) bisa menjadi salah satu opsi tempat untuk mengasah kemampuan berkomunikasi berbahasa Jepang karena tingginya intensitas komunikasi dengan sesama rekan kerja di dapur agar terciptanya kerja yang kondusif sehingga menjaga kualitas makanan dan pelayanan yang berpengaruh pada penilaian hotel dari tamu. Komunikasi di dapur memiliki ciri khas atau karakteristik tersendiri dalam gaya komunikasinya dengan tujuan tercapainya keefisienan pembicaraan karena pada dasarnya ruang lingkup kerja dapur memiliki tekanan yang tinggi, konsistensi akan tuntutan hasil, serta ritme kerja yang cepat. Oleh karena itu diperlukan komunikasi yang singkat, padat, tepat dan jelas sehingga terciptanya komunikasi yang efisien.

Sebagaimana yang kita ketahui bahwa karakteristik komunikasi di dapur berbeda dari komunikasi biasanya, tentu materi bahasa Jepang yang telah dipelajari dari kelas pun berbeda dengan ungkapan langsung yang digunakan ketika berbicara di bagian dapur hotel. Salah satu faktornya dikarenakan oleh unsur gramatikal, sedangkan bahasa lisan tidak terlalu terfokuskan pada unsur gramatikal sehingga berlangsung cepat dan dapat dikoreksi secara langsung (Syahputra dkk., 2022). Pada pembelajaran dari buku dan kelas pun terasa lebih formal dan kaku karena lebih rapi dan terstruktur dibandingkan ketika berkomunikasi langsung karena memfokuskan keefektifan dalam pembicaraan, sehingga kalimat yang dikeluarkan itu bersifat spontan dan ketidaklengkapan kalimat (Bussey, 2023). Hal tersebut menjadikan bahasa Jepang menjadi terasa sulit dikarenakan perbedaan dan kesenjangan materi yang diperoleh dengan kosakata yang digunakan secara langsung saat berbicara.

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama satu tahun magang di salah satu hotel Miyakojima Jepang, yaitu Hotel Seawood, penulis mengalami kesulitan beradaptasi saat awal bekerja di bagian dapur restoran hotel Seawood. Selain itu, penulis juga telah melakukan *interview* terhadap mahasiswa magang di hotel tersebut, dan mereka juga mengalami masalah yang sama dengan penulis. Hal ini dikarenakan ruang lingkup kerja dapur yang memiliki ritme yang cepat sehingga *chef* memberikan perintah dengan tempo yang cepat, singkat, dan

tegas. Kosakata yang tidak familiar pun menjadi poin tambahan sebagai faktor kesulitan penulis dan mahasiswa lainnya dalam beradaptasi. Hal ini membuktikan bahwa adanya kesenjangan dalam pembelajaran dan materi bahasa Jepang yang di dapat dari kelas dengan komunikasi yang sering dan dibutuhkan di ruang lingkup kerja, khususnya di bagian dapur hotel Jepang.

Selain itu, dari hasil *interview* dengan mahasiswa Indonesia yang magang di hotel lainnya di Jepang juga mengalami kendala yang sama. Sebagian dari responden menyatakan bahwa mereka mengalami kesulitan untuk memahami instruksi dari chef yang kurang jelas dikarenakan tempo bicara yang terlalu cepat, serta kosakata bahasa Jepang yang digunakan itu jarang terdengar yang menjadi kendala bagi sebagian responden. Penulis juga melakukan *interview* kepada mahasiswa Indonesia yang berminat magang di Jepang khususnya di bagian dapur departemen F&B. Mereka merasa khawatir dengan komunikasi yang akan digunakan, sehingga mereka membutuhkan buku panduan yang berisi kosakata dan percakapan sehari-hari yang sering digunakan di dapur.

Setelah melihat beberapa kendala yang dirasakan oleh mahasiswa Indonesia yang magang di Jepang tersebut, penulis ingin membuat dan mengembangkan sebuah media berbentuk buku panduan yang berisikan kumpulan kosakata yang sering digunakan di dalam dapur hotel Jepang, contoh percakapan atau instruksi dari *chef* serta cara menanggapi instruksi tersebut, serta beberapa pelayanan lainnya di bagian dapur. Penulis tertarik untuk mengembangkan produk buku panduan tersebut guna kebutuhan para mahasiswa yang tertarik atau sedang melakukan magang khusus di bagian dapur hotel Jepang. Buku panduan ini diharapkan dapat memudahkan para pembaca khususnya untuk dapat beradaptasi dengan baik dan cepat di bidang *Food and Beverage* bagian dapur hotel Jepang.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana proses penyusunan buku panduan sebagai media pendukung komunikasi di bagian dapur Departemen F&B hotel Jepang?
- b. Bagaimana tanggapan responden terhadap buku panduan di bagian dapur Departemen F&B hotel Jepang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian adalah menganalisis proses penyusunan buku panduan komunikasi di bagian dapur Departemen F&B hotel Jepang serta mengetahui tanggapan responden terhadap penggunaan media pendukung tersebut.

1.4 Manfaat

Penulis mengharapkan penelitian ini memberikan manfaat kepada semua pihak, baik untuk para pembaca maupun untuk pihak yang berkaitan dengan penelitian ini, yakni:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Sebagai tambahan sumber referensi penelitian selanjutnya guna menyempurnakan penelitian yang berkaitan dengan pengembangan buku panduan sebagai pembelajaran komunikasi di dapur hotel di Jepang.

2. Pengembangan inovasi terhadap media pembelajaran kosakata yang sering digunakan dalam percakapan di bidang dapur hotel di Jepang.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi mahasiswa, membantu memudahkan dalam pembelajaran dan penguasaan kosakata bahasa Jepang dan komunikasi harian yang sering digunakan dalam komunikasi di bidang dapur hotel di Jepang dan membantu memudahkan beradaptasi ketika pertama kali bekerja.

2. Bagi peneliti, menambah pengalaman serta wawasan dalam pengembangan sebuah produk, khususnya pengembangan sebuah buku panduan.

3. Bagi pembaca dan peneliti selanjutnya, memberikan tambahan data dan referensi guna membantu dalam pengembangan produk berbasis buku panduan serta tambahan wawasan terhadap kosakata komunikasi yang sering digunakan di bidang dapur hotel di Jepang.

1.5 Luaran

Luaran pada penelitian penulis adalah buku panduan untuk mahasiswa yang ingin magang di bidang dapur hotel Jepang sebagai media pembelajaran komunikasi dasar bahasa Jepang. Isi pada buku panduan tersebut adalah pada

bagian BAB I terdapat penjelasan secara umum mengenai Departemen *Food and Beverage* (F&B), lalu di BAB II terdapat kosakata seperti kata benda, kata kerja serta kata sifat yang sering digunakan pada komunikasi di bagian dapur hotel Jepang, di BAB III ungkapan dan percakapan yang sering digunakan dengan *chef* serta staf Jepang, dan pada BAB IV terdapat cara penanganan di situasi tertentu.