Stilistika: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Seni
Volume 13, Nomor 2, Tahun 2025, Mei 2025
P-ISSN: 2089-8460
E-ISSN: 2621-3338
Open Access: DOI: 10.59672/stilistika.v13i2.4561
https://ojs.mahadewa.ac.id/index.php/stilistika/index

ANALISIS KEBUTUHAN BAHASA JEPANG PERHOTELAN BIDANG TATA HIDANGAN PADA MAHASISWA PROGRAM STUDI PERHOTELAN

Anak Agung Ratih Wijayanti[1]*, Putu Cicilia Septipani[2]
Prodi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Triatma Mulya[1], Prodi Keperawatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Buleleng[2]
Email: ratih.wijayanti@triatmamulya.ac.id*, putucicilia@gmail.com

A B S T R A K

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebutuhan bahasa Jepang pada bidang Tata Hidangan yang digunakan dalam industri perhotelan dan restoran. Subjek pada penelitian ini sebanyak 40 orang mahasiswa yang telah magang pada industri perhotelan dan restoran. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah kuesioner yang disebarkan dengan *google form* dan wawancara dengan 5 orang mahasiswa yang terdiri dari 2 mahasiswa yang pernah magang di Jepang dan 3 orang yang telah magang pada hotel dan restoran di Bali. Wawancara pada penelitian ini bertujuan mentriangulasi data yang diperoleh pada kuesioner. Hasil dari penelitian ini adalah kebutuhan bahasa Jepang yang diperlukan dalam pembelajaran dikaitkan dengan situasi nyata yang ditemui pada industri perhotelan dan restoran. Situasi yang mendapatkan tingkat kebutuhan yang sangat tinggi diantaranya pesanan tamu di restoran, menyatakan harga makanan dalam bahasa Jepang, menjelaskan menu kepada tamu di restoran, dan menjelaskan peralatan di restoran maupun di *kitchen.* Selain pembelajaran terkait situasi di restoran, diperlukan pembelajaran terkait *omotenashi* (keramah tamahan) dan konsep budaya Jepang dalam melayani tamu Jepang.

Kata Kunci: Analisis Kebutuhan, Bahasa Jepang, Tata Hidangan, Perhotelan

A B S T R A C T

This research aims to analyze the need for Japanese in the field of food preparation used in the hotel and restaurant industry. The subjects in this research were 40 students who had done internships in the hotel and restaurant industry. The data collection technique in this research was a questionnaire distributed using Google Form and interviews with 5 students consisting of 2 students who had done internships in Japan and 3 people who had done internships at hotels and restaurants in Bali. The interviews in this study aimed to triangulate the data obtained in the questionnaire. The results of this research are that the Japanese language requirements required in learning are linked to real situations encountered in the hotel and restaurant industry. Situations that receive a very high level of need include ordering guests at a restaurant, stating food prices in Japanese, explaining the menu to guests at a restaurant, and explaining equipment in the restaurant and in the kitchen. Apart from learning about situations in restaurants, learning is needed regarding omotenashi (hospitality) and Japanese cultural concepts in serving Japanese guests.

Keywords: Needs Analysis, Japanese, Food and Beverages, Hospitality

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.
Copyright© 2024 by Author. Published by Universitas PGRI Mahadewa Indonesia.

Received : Maret, 2025	Revised : Maret, 2025	Accepted : April, 2025	Published : Mei, 2025

PENDAHULUAN

Tren pariwisata sebagai salah satu industri yang berkembang menjadi prospek yang menjanjikan bagi pengembangan ekonomi. Dalam industri pariwisata, salah satu tren yang berkembang adalah wisata kuliner. Tren wisata kuliner tidak hanya dapat dinikmati pada suatu tempat wisata, melainkan berkembang pada industri perhotelan dan restoran. Dengan munculnya banyak hotel dan restoran yang menyediakan berbagai macam menu, dari masakan daerah yang ada di Indonesia hingga masakan mancanegara. Wisata kuliner telah mengalami tren yang meningkat dalam beberapa tahun terakhir, didorong oleh strategi pengembangan regional yang memanfaatkan sumber daya produk lokal tradisional dan perubahan perilaku konsumen menuju pengalaman sensorik (Duralia, 2017). Pendapat lain menyatakan wisata kuliner telah menjadi komponen penting dalam pengalaman hidup konsumen, membentuk proses pengambilan keputusan, pilihan bersantap, dan tujuan liburan, dengan mobilitas budaya yang berbeda dan tradisi kuliner yang berkaitan dengan makanan untuk masyarakat asalnya (Taheri & Gannon, 2021).

Penyedia layanan kuliner yang lebih dikenal sebagai industri tata hidangan bersaing memberikan layanan terbaik untuk para pengunjung, sehingga pengunjung atau tamu yang hadir tidak hanya menikmati makanannya melainkan dapat mendapatkan pengalaman yang menyenangkan saat menikmati makanan. Terdapat beberapa faktor inti yang memiliki kontribusi pada keberhasilan wisata kuliner suatu daerah diantaranya pemanfaatan sumber daya kuliner yang efektif, evaluasi pemerintah dalam promosi wisata kuliner, pengadopsian strategi pemasaran untuk promosi budaya kuliner suatu daerah, dan pembangunan lingkungan pendidikan bagi budaya kuliner setempat dan pariwisatanya (Iwan & Iwan, 2014). Dalam hal ini, tidak hanya mengembangkan produk kuliner, stategi memasarkan yang menjadi fokus utama dalam pengembangan wisata kuliner, namun diperlukan sumber daya manusia yang mengerti produk kuliner suatu daerahnya dan dapat menyampaikan maupun mempromosikan wisata kuliner tersebut dalam berbagai bahasa salah satunya bahasa Jepang.

Pada restoran Jepang, terdapat penggunaan bahasa dan gestur budaya Jepang yang tepat untuk membangun hubungan kedekatan antara pramusaji dan pelanggan, serta dapat meningkatkan pengalaman pelanggan secara keseluruhan, terdapat beberapa tantangan diantaranya kurangnya pelatihan bahasa Jepang bagi pramusaji yang mempengaruhi layanan yang sesuai dengan standar budaya di negaranya (Prasetyo & Hadi, 2020). Penelitian tersebut membuktikan tidak hanya kualitas produk kuliner yang perlu ditingkatkan melainkan peningkatan kemampuan pelayanan dan bahasa asing bagi penyedia maupun pramusaji dalam melayani tamu yang datang menikmati kuliner tersebut. Hal tersebut dikarenakan dengan tercapainya kepuasan tamu dalam hal menikmati wisata kuliner tersebut maka dapat sebagai salah satu promosi antar tamu, serta tamu tersebut dapat kembali datang untuk menikmati wisata kuliner tersebut (*repeater guest).* Wisatawan Jepang merupakan sepuluh besar negara yang paling banyak berkunjung ke Indonesia (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, 2025). Dengan banyaknya wisatawan Jepang yang datang berkunjung dan menikmati kuliner di Indonesia diperlukan pembelajaran bahasa Jepang yang relevan. Hal tersebut karena bahasa Jepang selain berfungsi sebagai alat komunikasi, dapat digunakan sebagai jembatan budaya untuk memperkenalkan dan menciptakan pengalaman kuliner wisatawan. Bahasa dan makanan akan berinteraksi dalam berbagai cara diantaranya mempengaruhi persepsi, kenikmatan dan identitas makanan di berbagai kebudayaan (Szatrowski, 2014). Berdasarkan hal tersebut diperlukan penggunaan bahasa Jepang yang terkait dengan kuliner dan pengajaran bahasa Jepang dalam wisata kuliner untuk meningkatkan daya tarik secara global, pemahaman terkait budaya dalam konteks kuliner dengan dilakukan pembelajaran bahasa Jepang pada sekolah perhotelan maupun kampus yang memiliki program studi perhotelan.

Dalam pembelajaran bahasa Jepang makanan dan minuman dikenal dengan istilah tata hidangan, sehingga pembelajaran bahasa Jepang berkaitan departemen tata hidangan pada industri perhotelan maupun restoran.Pada industri perhotelan, bahasa Jepang yang berkaitan dengan makanan dan minuman dikenal dengan istilah bahasa Jepang tata hidangan. Beberapa upaya pembelajaran bahasa Jepang tata hidangan yang telah dilakukan untuk meningkatkan kemampuan pembelajar bahasa Jepang sesuai dengan kebutuhan pada bidang tata hidangan. Terdapat penelitian terdahulu yang mengembangkan bahan ajar bahasa Jepang yang mampu mengintegrasikan pengalaman langsung yang berhubungan dan bermanfaat pada bidang keahlian pembelajar, untuk meningkatkan pembelajar untuk belajar bahasa Jepang (Kanah, 2016). Selain itu, pembelajaran bahasa Jepang yang dilakukan di kelas diharapkan tidak hanya berfokus pada kemampuan berbicara namun memerlukan kemampuan mendengarkan untuk memahami hal yang diinginkan oleh tamu/*guest* (Wijayanti & Poetranto, 2022). Dalam industri perhotelan dan restoran, tamu yang merupakan penutur asli bahasa Jepang lebih dominan memberikan *review* maupun keluhannya dengan memperhatikan maupun mengingat kembali kesalahan yang dilakukan pihak hotel maupun restoran di masa lalu dibandingkan tamu Indonesia yang lebih dominan memberikan saran kepada hal yang harus dilakukan oleh pihak hotel maupun restoran di masa depan (Rustandi, 2022). Hal ini membuktikan diperlukannya pemahaman penggunaan bahasa Jepang lebih mendalam dalam melayani keluhan tamu yang berasal dari Jepang.

Terdapat perbedaan budaya antara Indonesia dan Jepang mempengaruhi berlangsungnya komunikasi, yang akan mempengaruhi ungkapan (*hyougen)* yang digunakan dalam situasi pekerjaan seperti hotel maupun perkantoran (Savana & Lantang, 2023). Bahasa Jepang di bidang tata hidangan banyak diperlukan dalam pelayanan makanan dan minuman di hotel maupun restoran. Wisatawan Jepang lebih berfokus pada kualitas makanan dan layanan sebagai hal yang penting, sedangkan kualitas lingkungan dan ketakutan mencoba makanan baru tidak berhubungan dengan kepuasan wisatawan Jepang tersebut (Choi & Jeon, 2020). Hal tersebut membuktikan bahwa diperlukan perhatian khusus terkait penggunaan bahasa Jepang pada bidang tata hidangan, untuk dapat memberikan penjelasan terkait jenis makanan, bahan makanan, cara pembuatan makanan terutama masakan Indonesia dalam bahasa Jepang, sehingga wisatawan Jepang tidak hanya tertarik mencoba masakan Indonesia namun dapat merasa nyaman dan mendapatkan pelayanan yang maksimal dari penyedia layanan makanan di hotel maupun restoran. Pada beberapa restoran, belum dilakukannya pelatihan bahasa Jepang secara rutin dan diperlukannya meningkatkan motivasi staf dalam menggunakan bahasa Jepang dengan percaya diri (Ery, 2020).

Pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan yang sesuai dengan kebutuhan pengguna bahasa Jepang pada industri perhotelan menciptakan pengalaman baru bagi tamu Jepang sebagai pengguna bahasa Jepang tersebut. Analisis kebutuhan memiliki peranan yang sangat penting dikarenakan dapat menghubungkan pendidik, peserta didik, bahan ajar maupun prosedur pengajaran menjadi satu kesatuan yang berguna untuk meningkatkan kualitas pembelajaran (Hidayati & Nur'aini, 2020). Penelitian sebelumnya menyatakan kemampuan berbicara bahasa Jepang mahasiswa yang rendah disebabkan keterbatasan kosakata yang berhubungan dengan dunia *hospitality* dan tata cara berprilaku terhadap tamu belum maksimal sehingga diperlukan bahan ajar yang berhubungan dengan *hospitality* dengan setting yang nyata (Indriati stuti, 2018). Penelitian lainnya menyatakan dosen sebagai tenaga pengajar menggunakan analisis kebutuhan kepada mahasiswa dan subjek bahasa Jepang untuk mengetahui model pembelajaran yang diperlukan (Juangsih et al., 2021). Berdasarkan hal tersebut penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebutuhan bahasa Jepang bidang tata hidangan bagi mahasiswa program studi perhotelan untuk mengetahui kebutuhan model pembelajaran maupun materi ajar bahasa Jepang yang tepat digunakan sesuai dengan

kebutuhan di industri perhotelan.

METODE

Penelitian ini mengunakan metode deskriptif analisis untuk menganalisis kebutuhan bahasa Jepang pada bidang tata hidangan. Metode ini digunakan untuk mengidentifikasi pola dan prioritas pembelajaran bahasa Jepang. Melalui analisis data yang dikumpulkan peneliti dapat menemukan kebutuhan utama maupun materi pembelajaran serta memprioritaskan keterampilan yang perlu dikembangkan terlebih dahulu. Proses pengumpulan data penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah menyebarkan kuesioner kepada responden untuk mengetahui kebutuhan bahasa Jepang bidang tata hidangan yang sesuai dengan kebutuhan pada lingkungan perhotelan maupun restoran. Kuesioner pada kebutuhan pembelajaran secara efektif mengukur keberagaman kebutuhan pembelajaran mahasiswa dan membantu dalam struktur dukungan akademis yang ditargetkan (Ho & Lim, 2021). Kuesioner disusun dengan situasi penggunaan bahasa Jepang untuk mengetahui kecenderungan penggunaan bahasa Jepang pada situasi tertentu.

Responden pada penelitian ini adalah 40 mahasiswa yang telah mengikuti program magang di hotel maupun restoran. Responden pada penelitian ini terdiri dari 5 mahasiswa dari program studi DIV Pengelolaan Perhotelan dan 35 mahasiswa DIII Perhotelan (Konsentrasi *Manajemen Food and Beverages*) yang telah melaksakan proses magang diantaranya di Jepang dan di Bali, yang ditempatkan pada departemen Tata Hidangan (*service* maupun *product*). Adapun alasan dipilihnya responden tersebut karena responden tersebut telah mengikuti program magang selama kurang lebih 1 tahun pada departemen tata hidangan di hotel dan restoran, sehingga responden telah memiliki pengalaman langsung terkait penggunaan bahasa Jepang dalam melayani tamu Jepang maupun situasi-situasi yang ditemukan pada pelayanan tamu di restoran.

Instrumen pada penelitian ini menggunakan kuesioner yang disebarkan melalui *google form* dengan menggunakan skala *Likert* lima kategori yang bertujuan mengukur tinggi rendahnya kebutuhan bahasa Jepang bidang hidangan terkait situasi-situasi yang terjadi pada pelayanan makanan dan minuman di restoran. Kuesioner digunakan untuk memperoleh data kuantitatif terkait tingkat kebutuhan bahasa Jepang bidang Tata Hidangan bagi Program Studi Perhotelan. Situasi yang dimuat pada kuesioner terkait dengan standar pelayanan tamu yang ada di restoran. Kategori yang dimuat pada kuesioner terdiri dari kategori sangat tinggi, tinggi, sedang, rendah, dan sangat rendah. Kategori tersebut disusun untuk mengetahui tingkat kebutuhan pada setiap situasi dalam pelayanan makanan dan minuman tamu di situasi restoran secara nyata sesuai dengan kondisi terkini dalam lingkungan restoran. Kuesioner dibuat dengan 10 buah pertanyaan tertutup dan 2 buah pertanyaan yang menanyakan kendala dan saran bagi pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan. Situasi yang dipilih berdasarkan standar pelayanan oprasional tamu di restoran.

Selain menggunakan kuesioner, pengumpulan data dilakukan dengan proses wawancara dengan beberapa mahasiswa untuk memperoleh data lebih rinci terkait kebutuhan bahasa Jepang pada bidang tata hidangan. Proses pengumpulan data melalui wawancara digunakan untuk memperoleh data kualitatif yang lebih mendalam terkait kendala dan kebutuhan spesifik dari bahasa Jepang bidang tata hidangan.Wawancara dilakukan pada beberapa mahasiswa untuk mengtriangulasi data yang diperoleh pada kuesioner serta mengetahui secara lebih detail, alasan setiap kategori yang dipilih oleh mahasiswa. Hal ini bertujuan untuk memperoleh data lebih rinci dan apabila ada data yang tidak dapat disampaikan melalui kuesioner tersebut. Terdapat 5 orang mahasiswa yang diwawancarai, 2 orang diantaranya pernah magang di hotel yang ada di Jepang dan 3 orang lainnya pernah magang di hotel yang ada di Bali pada departemen tata hidangan. Wawancara bertujuan mendapatkan data yang mendalam terkait situasi dan materi pembelajaran yang diperlukan dalam pembelajaran bahasa Jepang tata hidangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Kuesionar disebarkan kepada mahasiswa prodi Pengelolaan Perhotelan DIV dan prodi Perhotelan Konsentrasi MFB (Manajemen *Food and Beverages*) sejumlah 40 mahasiswa yang terdiri dari 5 mahasiswa prodi Pengelolaan Perhotelan DIV yang telah magang di Jepang, dan 35 mahasiswa prodi Perhotelan Konsentrasi Manajemen *Food and Beverages* dari kelas A dan B yang telah magang di hotel maupun restoran yang ada di Bali. Pada kuesioner terdapat 10 pernyataan tertutup dan 2 pertanyaan terbuka yang menanyakan kendala dan saran bagi pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan. Kuesioner ini disebarkan melalui tautan pada *google form*. Pada 10 pernyataan tersebut menyatakan beberapa materi yang terkait bahasa Jepang yang banyak digunakan dalam situasi pelayanan tamu di restoran dan perhotelan diantaranya adalah bahasa jepang untuk reservasi di restoran, menanyakan pesanan tamu, lokasi restoran, *event/dinner show*, menjelaskan menu, menyatakan harga makanan, menyatakan peralatan di restoran*/kitchen,* menangani keluhan, cara pembuatan masakan, dan larangan maupun perintah di restoran.

Analisis Kebutuhan Bahasa Jepang Perhotelan bidang Tata Hidangan

Kuesioner yang telah disebarkan kembali ditriangulasi dengan teknik wawancara kepada 5 mahasiswa yang bertujuan menyempurnakan data yang diperoleh serta mengumpulkan data yang tidak tersampaikan pada kuesioner. Berikut ini merupakan hasil kuesioner yang dijabarkan dalam tabel pada setiap pertanyaan.

Tabel 1. Bahasa Jepang untuk Reservasi di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
1	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menanyakan tamu yang sudah reservasi di restoran	Freq.	16	15	9	0	0
		Pre.	40%	38%	23%	0%	0%

Pada tabel 1 dianalisis kebutuhan bahasa Jepang untuk menanyakan tamu yang sudah reservasi di restoran. Berdasarkan pertanyaan 1 diperoleh hasil 40% mahasiswa menyatakan kebutuhan bahasa Jepang pada melayani tamu reservasi Sangat Tinggi (ST), 38% mahasiswa menyatakan Tinggi (T), 23% mahasiswa menyatakan Sedang (S). Hasil wawancara menyatakan bahwa pada beberapa restoran tidak banyak dilakukan interaksi maupun percakapan pada saat tamu akan reservasi, karena tamu yang datang sebagian besar tidak melakukan reservasi sehingga langsung diarahkan pada tempat yang tersedia pada restoran tersebut. Selain itu, pada materi reservasi di restoran ini diperlukan materi terkait dengan *aisatsu* (salam) dalam bahasa Jepang terutama *aisatsu* yang banyak digunakan dalam situasi pelayanan restoran seperti *youkoso, irrashaimase,* dan sebagainya, sehingga dapat lebih ramah dalam menyambut tamu yang akan berkunjung pada suatu restoran. Adanya penggunaan *aisatsu* tidak terlepas dari adanya *ojigi* yaitu budaya membungkuk bagi orang Jepang sebagai bentuk penghormatan dan salam, sehingga selain pembelajaran terkait *aisatsu* diperlukan juga mengajarkan terkait budaya *ojigi* bagi pembelajar bahasa Jepang. Selain itu, diperlukan adanya pembelajaran terkait kosakata maupun pola kalimat bahasa Jepang terkait dengan reservasi seperti *yoyaku, nan mei sama, omachi kudasai,* dan sebagainya.

Tabel 2. Bahasa Jepang untuk Menanyakan Pesanan Tamu di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
2	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menanyakan pesanan tamu di restoran	Freq.	23	17	0	0	0
		Pre.	58%	43%	0%	0%	0%

Ditinjau dari tabel 2 yang menyatakan kebutuhan bahasa Jepang untuk menanyakan pesanan tamu di restoran. Berdasarkan hasil kuesioner 58% mahasiswa menyatakan kebutuhan bahasa Jepang untuk menanyakan pesanan tamu berkategori Sangat Tinggi (ST) dan 43% mahasiswa menyatakan Tinggi (T). Hasil wawancara menyatakan bahwa kebutuhan bahasa Jepang diperlukan untuk menanyakan keinginan tamu terkait pesanan yang diinginkan. Untuk dapat menggunakan melayani pesanan tamu diperlukan pemahaman tentang jenis-jenis kata bantu bilangan terkait porsi (*~tsu*), botol (*~pon/bon*), orang (*~nin/~mei sama*). Selain itu, diperlukan pembelajaran terkait percakapan dengan metode *roleplay* untuk dapat melatih mahasiswa bermain peran sebagai pramusaji yang melayani tamu yang akan memesan makanan di restoran. Percakapan yang dilakukan dapat seperti menanyakan menu apa yang dipesan (*donna menyuu wo okimari ni narimasen ka?),* dapat juga merekomendasikan menu yang paling popular di restoran tersebut (*Kochira no sukiyaki ya totemo ninki desu).* Adapun percakapan yang dapat diterapkan dalam pembelajaran bahasa Jepang di kelas dapat menggunakan bahasa Jepang perhotelan yang lebih banyak menggunakan ragam hormat (*keigo*).

Tabel 3. Bahasa Jepang untuk Menyatakan Lokasi Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
3	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan lokasi restoran kepada tamu	Freq.	19	16	5	0	0
		Pre.	48%	40%	13%	0%	0%

Pada tabel 3 dianalisis terkait kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan lokasi restoran kepada tamu. Berdasarkan hasil kuesioner diperoleh hasil 48% mahasiswa menyatakan Sangat Tinggi (ST), 40% mahasiswa menyatakan Tinggi (T), dan 13% mahasiswa menyatakan Sedang (S). Hasil wawancara menyatakan bahwa pada mahasiswa tidak selalu mendapatkan tamu yang bertanya terkait lokasi restoran pada hotel, diantaranya mendapati tamu grup yang bergerombol ketika berdatangan ke restoran. Terkait materi yang diperlukan dalam menyatakan lokasi restoran adalah menyatakan lantai/tingkat pada restoran tersebut (*nan kai desu ka?)*, maupun menyatakan letak restoran tempat tamu tersebut menikmati sarapan (*kochira wa choushoku no resutoran desu*). Diperlukannya pembelajaran yang melatih banyak percakapan yang berkaitan dengan lokasi restoran, maupun letak restoran secara spesifik untuk membantu tamu yang kebingungan mencari lokasi restoran.

Tabel 4. Bahasa Jepang untuk Menyatakan *Event/Dinner Show*

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
4	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan event/dinner show di restoran	Freq.	15	19	6	0	0
		Pre.	38%	48%	15%	0%	0%

Tabel 4 di atas menyatakan kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan suatu *event* maupun *Dinner Show* yang diadakan restoran. Hasil kuesioner menyatakan 38% mahasiswa memilih Sangat Tinggi (ST), 48% mahasiswa menyatakan Tinggi (T), dan 15% mahasiswa menyatakan Sedang (S). Dalam industri pariwisata maupun perhotelan sering diadakan *event* yang melibatkan mahasiswa yang magang untuk dapat berpartisipasi dalam melayani tamu maupun dapat mempromosikan *event* tersebut agar tamu dapat ikut serta dalam *event* tersebut. Beberapa materi yang dapat diterapkan dalam pembelajaran adalah terkait menyatakan jam diadakannya *event* tersebut (*ibento wa gogo 9ji desu*), menyatakan letak *event* tersebut (*Dina-wa Rembulan no Resutoran de gozaimasu*). Dalam menjelaskan terkait *event* maupun *dinner show* dapat ditambahkan contoh brosur *event* maupun *dinner show* sebagai contoh dalam melakukan suatu percakapan untuk dapat menjelaskan pemahaman terkait *event* tersebut sebelum menjelaskan kepada tamu dalam bahasa Jepang.

Tabel 5. Bahasa Jepang untuk Menjelaskan Menu di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
5	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menjelaskan menu di restoran	Freq.	27	13	0	0	0
		Pre.	68%	33%	0%	0%	0%

Ditinjau dari tabel 5, kebutuhan bahasa Jepang untuk menjelaskan menu di restoran memperoleh hasil kuesioner sebesar 68% mahasiswa menyatakan Sangat Tinggi (ST), 33% mahasiswa menyatakan Tinggi (T). Berdasarkan hasil wawancara diperoleh bahwa kebutuhan bahasa Jepang mahasiswa diperlukan dalam menjelaskan menu yang ada di restoran. Terkadang tamu tidak memahami jenis makanan yang tersedia pada menu, sehingga diperlukan penjelasan dari pramusaji terkait bahan tersebut. Penjelasan yang diperlukan terkait dengan bahan yang terdapat pada menu tersebut dalam bahasa Jepang (*ryouri no zairyou*), cara pembuatannya yang dijelaskan dalam bahasa Jepang (*ryouri no tsukurikata*), maupun rasa dari masakan (*ryour no aji*). Dengan adanya penjelasan makanan dalam bahasa Jepang, dapat memudahkan tamu untuk membayangkan rasa dari makanan yang akan dipesannya. Selain itu, pembelajaran dapat dilakukan dengan menambahkan percakapan yang terkait dengan menu maupun merekomendasikan menu yang sedang populer.

Tabel 6. Bahasa Jepang untuk Menyatakan Harga di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
6	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan harga makanan di restoran	Freq.	22	18	0	0	0
		Pre.	55%	45%	0%	0%	0%

Pada tabel 6 merupakan hasil kuesioner dari kebutuhan bahasa Jepang terkait menyatakan harga di restoran. Berdasarkan hasil kuesioner diperoleh 55% mahasiswa merasa tema tersebut memiliki tingkat kebutuhan Sangat Tinggi (ST), dan 45% mahasiswa merasa tingkat kebutuhannya Tinggi (T). Hasil wawancara menyatakan diperlukannya bahasa Jepang yang digunakan dalam menyatakan harga makanan bagi mahasiswa yang magang di restoran, sedangkan ketika mahasiswa magang pada restoran di perhotelan, harga makanan tidak banyak digunakan karena beberapa tamu menggabungkan pembayarannya saat meninggalkan hotel tersebut, atau pembayaran saat *check out.* Dalam tema terkait menyatakan harga dalam bahasa Jepang, materi yang berkaitan adalah materi bilangan dalam bahasa Jepang (*suuji*)

maupun mata uang dalam bahasa Jepang (*doru, en, rupia*). Pembelajaran dapat dikaitkan dengan percakapan antara tamu dan pramusaji yang menjelaskan harga makanan tersebut.

Tabel 7. Bahasa Jepang untuk Menyatakan Peralatan di Restoran/*Kitchen*

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
7	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan peralatan di restoran/kitchen	Freq.	25	13	2	0	0
		Pre.	63%	33%	5%	0%	0%

Pada tabel 7 menjelaskan hasil kuesioner terkait dengan kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan peralatan di restoran maupun *kitchen.* Hasil kuesioner yang diperoleh menunjukkan bahwa 63% mahasiswa merasa kebutuhan bahasa Jepang terkait peralatan tersebut Sangat Tinggi (ST), 33% mahasiswa merasa kebutuhan tersebut Tinggi (T), dan 5% mahasiswa merasa tingkat kebutuhannya berada dalam kategori Sedang (S). Hasil kuesioner yang didukung dengan hasil wawancara menunjukkan bahwa lebih banyak diperlukan pembelajaran terkait dengan peralatan yang digunakan di restoran dibandingkan dengan peralatan pada *kitchen*. Hal tersebut karena kebutuhan bahasa Jepang yang diperlukan dikaitkan dengan komunikasi dengan tamu terkait adanya keperluan tamu dengan peralatan makanan tambahan seperti sendok, garpu*, tissue*, dan sebagainya (*shokki*), sehingga lebih banyak diperlukan pengenalan terkait benda-benda di restoran terutama benda yang digunakan sebagai alat makan.

Tabel 8. Bahasa Jepang untuk Menangani Keluhan di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
8	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menangani keluhan tamu di restoran	Freq.	15	16	9	0	0
		Pre.	38%	40%	23%	0%	0%

Ditinjau dari tabel 8 menjelaskan hasil kuesioner terkait analisis kebutuhan bahasa Jepang dalam menangani keluhan dari tamu di restoran. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 38% mahasiswa merasa kebutuhan tersebut Sangat Tinggi (ST), 40% mahasiswa merasa Tinggi (T), dan 23% mahasiswa merasa kebutuhan tersebut dalam kategori Sedang (S). Dikaitkan dengan hasil wawancara diperoleh hasil bahwa kebutuhan bahasa Jepang terkait keluhan tamu diperlukan saat adanya keluhan dari tamu yang merasa tidak puas dengan pelayanan maupun dari makanan ang disajikan. Namun, adanya kebiasaan orang Jepang yang tidak langsung menyampaikan keluhan tersebut kepada pramusaji, namun memberikan pesan tertulis melalui surat elektronik (*email*) maupun media sosial dan *google review* sehingga keluhan tersebut tidak dapat ditanggapi secara langsung. Oleh karena itu, diperlukan tidak hanya pembelajaran terkait komunikasi dan tata cara menangani keluhan dalam bahasa Jepang, namun diperlukan juga kebutuhan dalam memahami tata cara menangani keluhan menggunakan bahasa Jepang secara tertulis. Sehingga diperlukan pembelajaran berupa teks maupun narasi terkait keluhan tamu secara tertulis.

Tabel 9. Bahasa Jepang untuk Menyatakan Cara Pembuatan Masakan

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
9	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan cara pembuatan masakan di restoran	Freq.	19	14	7	0	0
		Pre.	48%	35%	18%	0%	0%

Pada tabel 9 menyatakan kuesioner terkait analisis kebutuhan bahasa Jepang untuk cara pembuatan masakan. Hasil kuesioner menunjukkan 48% mahasiswa menyatakan kebutuhan bahasa Jepang terkait cara pembuatan masakan termasuk kategori Sangat Tinggi (ST), 35% mahasiswa memilih kategori Tinggi (T), dan 18% mahasiswa memilih kategori Sedang (S). Hasil wawancara menyatakan tamu berkadang bertanya dengan cara pembuatan makanan selain masakan Jepang. Pada saat menawarkan menu, pramusaji dapat menjabarkan cara pembuatan masakan kepada tamu sebagai bentuk promosi terhasap menu tersebut. Materi yang dikaitkan adalah terkait cara pembuatan (*tsukurikata*), dan kata kerja yang berkaitan dengan kegiatan pembuatan makanan.

Tabel 10. Bahasa Jepang untuk Menyatakan Larangan dan Perintah di Restoran

No	Pertanyaan	Ket.	ST	T	S	R	SR
10	Kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan perintah dan larangan di restoran	Freq.	17	18	5	0	0
		Pre.	43%	45%	13%	0%	0%

Pada tabel 10 terdapat hasil kuesioner terkait kebutuhan bahasa Jepang untuk menyatakan perintah dan larangan di restoran yang hasilnya adalah 43% mahasiswa menyatakan Sangat Tinggi (ST), 45% mahasiswa menyatakan Tinggi (T), dan 13% mahasiswa menyatakan Sedang (S). Hasil wawancara menyatakan diperlukan pembelajaran bahasa Jepang terkait perintah maupun larangan yang banyak digunakan dalam bahasa Jepang. Adapun perintah dan larangan diantaranya terkait mempersilahkan masuk ke restoran (*Douzo, resutoran ni ohairi kudasai*), mempersilahkan duduk (*Douzo okake kudasai*), maupun melarang merokok di restoran karena *no smoking area* (*Sumimasen, kochira wa kin'en seki desu. Tabako wo suwatte wa ikemasen*).

Pada pertanyaan juga terdapat pada kuesioner terkait hambatan pada pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan adalah pengayaan kosakata terkait benda-benda yang ada di *kitchen* profesional yang memerlukan media gambar maupun dapat belajar langsung peralatan tersebut saat praktek di kampus. Selain itu, pembelajaran diharapkan dapat lebih banyak membahas kosakata yang berkaitan dengan bahan makanan dalam bahasa Jepang. Sedangkan saran yang diperoleh pada kuesioner adalah pembelajaran dapat ditambahkan dengan *study visit* ke restoran maupun dapat lebih banyak melaksanakan *role play* atau bermain peran langsung sebagai staf dan tamu yang berkunjung pada suatu restoran, maupun pembelajaran melalui video yang menarik sesuai dengan situasi di restoran.

Pembahasan

Dalam pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan diperlukan penyesuaian dengan kebutuhan pembelajar pada industri perhotelan dan restoran. Ditinjau hasil kuesioner yang telah dijabarkan sebelumnya, terdapat beberapa situasi yang disesuaikan dalam menggunakan bahasa Jepang dalam tata hidangan. Diantara setiap tema situasi yang digambarkan pada kuesioner sebelumnya terdapat beberapa tema yang mendapatkan pilihan

Sangat Tinggi (ST) yang paling banyak diantaranya kebutuhan bahasa Jepang untuk pesanan tamu di restoran sebesar 58%, menyatakan harga makanan dalam bahasa Jepang sebesar 55%, menjelaskan menu kepada tamu di restoran sebesar 68%, dan menjelaskan peralatan di restoran maupun di *kitchen* sebesar 65%. Situasi yang memperoleh tingkat kebutuhan yang sangat tinggi merupakan situasi yang paling sering ditemukan oleh mahasiswa yang sedang magang pada industri tata hidangan di hotel maupun restoran, sehingga kebutuhan bahasa Jepang pada situasi tersebut sangat tinggi. Dalam melayani situasi tersebut, pembelajaran dikaitkan dengan konsep *omotenashi.* Adapun *omotenashi* merupakan konsep keramah tamahan negara Jepang yang menekankan pada memberikan pelayanan kepada tamu dengan tulus dan tidak mengharapkan imbalan (Kuraesin, 2021). *Omotenashi* bertujuan untuk membuat tamu merasa nyaman dan puas terhadap pelayanan yang diberikan maupun hidangan yang disajikan pada suatu restoran, sehingga tamu bersedia datang kembali (*repeater guest*) maupun merekomendasikan restoran tersebut.

Konsep *omotenashi* dikaitkan dengan sambutan hangat yang mencerminkan budaya dan kesopanan Jepang yang berakar pada budaya tradisional yang tercermin pada perhatian, kesetaraan, penawaran santai terutama pada industri penginapan Jepang (Morishita, 2021). Selain konsep *omotenashi,* diperlukan pembelajaran bahasa Jepang yang dikaitkan budaya Jepang seperti *ojigi* yang merupakan kebiasaan orang Jepang untuk membungkuk untuk menghormati orang lain. Di restoran Jepang banyak yang menggunakan gestur *ojigi* beserta penggunaan bahasa Jepang formal sebagai bagian penting dari pelayanan dan menunjukkan rasa hormat kepada tamu (Yusri et al., 2019). Dalam melayani tamu Jepang memerlukan pemahaman tidak hanya tata bahasa Jepang, partikel bahasa saja, namun diperlukan penggunaan strategi kesopanan dalam melayani tamu dan penerapan *omotenashi* dengan perasaan yang tulus kepada tamu, sehingga tamu mendapatkan pengalaman dan tanggapan yang baik dalam menikmati hidangannya. Selain itu, diperlukan pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa dalam menggunakan bahasa Jepang untuk dapat mencapai standar pelayanan yang diharapkan. Pembelajaran yang diharapkan setelah ditemukannya kebutuhan bahasa Jepang bidang tata hidanga yang relevan adalah penerapan metode pengajaran yang lebih menekankan pada pembelajaran bahasa melalui konteks maupun pembelajaran bahasa Jepang pada suatu kasus maupun pembelajaran bermain peran.

Dengan adanya analisis kebutuhan bahasa Jepang bidang tata hidangan pembelajaran dapat dimulai dengan memahami esensi *omotenashi* yaitu dapat melayani tamu dengan tulus, memperhatikan detail dan kebutuhan tamu. Selain itu, terdapat aspek budaya yang tercermin dalam berbagai aspek kehidupan Jepang. Dengan mempelajari bahasa Jepang dapat mendorong dialog antarbudaya yang lebih baik dan menjada niat baik antara para pembelajar bahasa terhadap komunitas sasarannya yang dalam hal ini adalah tamu tersebut (Lv et al., 2017). Memahami budaya Jepang berdampak positif terhadap pembelajaran bahasa Jepang karena membantu mahasiswa dalam memahami cara berkomunikasi (Sutjiati & Rasiban, 2018). Selain aspek budaya, yang menjadi nilai utama adalah diperlukan penguasaan bahasa Jepang yang relevan diantaranya penguasaan kosakata, penggunaan bahasa Jepang sesuai dengan situasi maupun lawan bicaranya, penggunaan tata bahasa dan ungkapan hormat yang utamanya digunakan dalam berkomunikasi dengan tamu, sehingga diperlukan simulasi maupun berlatih peran antara mahasiswa yang mempelajari bahasa Jepang bidang tata hidangan.

Dalam pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan terdapat kemungkinan terjadinya kesalahan maupun kekeliruan dalam melayani tamu di hotel maupun restoran. Diperlukan peran dosen maupun tenaga pengajar bagi mahasiswa program studi perhotelan yang dapat menjadi fasilitator dalam kegiatan pembelajaran. Para dosen maupun tenaga pengajar dengan mudah dapat meyakinkan mahasiswa terkait pentingnya beberapa panduan cara berbicara tentang makanan dengan bahasa Jepang maupun bahasa internasional, dengan

efisien dan benar. Melalui latihan, dosen maupun tenaga pengajar dapat menyadari bahwa membahas ketidakakuratan bahasa dalam menu dapat menjadi hal yang menyenangkan (Graziano, 2019). Hal tersebut karena dalam penggunaan bahasa Jepang secara nyata di industri, kesalahan penggunaan bahasa sangat umum terjadi, sehingga dalam pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan, kesalahan merupakan hal yang fatal namun wajib diperbaiki untuk meningkatkan pelayanan yang maksimal.

Bahasa Jepang yang digunakan dalam situasi pelayanan terkait tata hidangan maupun dalam tujuan bisnis memiliki tujuan yang sama yaitu dapat digunakan berkomunikasi untuk tujuan penambahan ekonomi dan kerjasama. Hal ini dapat dilakukan dengan pembelajaran kooperatif dalam percakapan bahasa Jepang bisnis sehingga dapat meningkatkan kinerja mahasiswa, meningkatkan antusiasme, menumbuhkan kerjasama tim, namun memerlukan pemilihan konten yang cermat dan pemecahan masalah yang tepat waktu (Tan, 2020). Hal itu sesuai dengan beberapa situasi yang telah dibahas pada penelitian ini, pembelajaran bahasa Jepang disesuaikan dengan situasi pelayanan pada bidang tata hidangan di restoran maupun hotel, seperti bagaimana melayani tamu yang memesan makanan, rekomendasi makanan, maupun mampu mengatasi apabila terdapat keluhan tamu dalam bahasa Jepang.

Selain pada pengajaran struktur bahasa maupun percakapan dalam bahasa Jepang terkait bidang tata hidangan, diperlukan menumbuhkan rasa tanggap dan tanggung jawab dalam melayani tamu Jepang. Penelitian sebelumnya memperoleh hasil bahwa mengajarkan bahasa Jepang untuk pariwisata tidak hanya melibatkan keterampilan bahasa tetapi juga pemahaman latar budaya dan strategi layanan pelanggan karena pelanggan Jepang memiliki harapan yang tinggi dan diperlakukan dengan baik di negara asalnya (Iwata & Okada, 2018). Bahasa Jepang yang digunakan dalam industri jasa berfungsi sebagai fenomena budaya yang unik, yang berkontribusi pada pemahaman tentang budaya dan bahasa Jepang serta masyarakat informasi di Jepang sehingga diperlukan pemahaman lintas budaya terkait kebiasaan orang Jepang. Terdapat penggunaan ragam hormat (*keigo*) yang banyak digunakan dalam situasi bisnis termasuk pada pelayanan tata hidangan di restoran dan hotel. Terdapat penggunaan *keigo* pada situs website Ayana Resort Bali dan Four Seasons Resort Bali yang mengekspresikan kehormatan, jarak, martabat, dan bahasa pemasaran yang membantu dalam informasi, persuasi, pengingat, dan nilai tambah (Meliyanty et al., 2023). Sehingga diperlukan pembelajaran *keigo* sebagai bentuk penghormatan kepada tamu Jepang yang sesuai dengan penggunaan bahasa Jepang pada bidang tata hidangan di restoran dan hotel.

PENUTUP

Simpulan

Kebutuhan bahasa Jepang bidang tata hidangan dikaitkan dengan situasi yang relevan ditemukan pada industri perhotelan maupun restoran. Adapun beberapa situasinya adalah reservasi di restoran, menanyakan pesanan tamu, lokasi restoran, *event/dinner show*, menjelaskan menu, menyatakan harga makanan, menyatakan peralatan di restoran*/kitchen,* menangani keluhan, cara pembuatan masakan, dan larangan maupun perintah di restoran. Dalam situasi nyata di perhotelan maupun restoran, terdapat standar pelayanan yang wajib dipahami dalam menggunakan bahasa Jepang pada situasi tersebut sehingga dapat dilakukan penekanan pada situasi yang paling banyak ditemui oleh mahasiswa. Selain pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan terkait situasi di restoran, diperlukan pemahaman konsep *omotenashi* dan pemahaman aspek budaya dalam mendukung pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan. Hal tersebut karena pembelajaran suatu bahasa asing sangat berkaitan dengan masyarakat dan budaya dari pengguna bahasa tersebut, sehingga pembelajaran bahasa Jepang bidang tata hidangan dapat bersinergi dengan pemahaman terhadap konsep keramah tamahan dan budaya Jepang yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Jepang.

Saran

Penelitian selanjutnya disarankan dapat membahas terkait pengembangan buku ajar terkait bahasa Jepang bidang tata hidangan, sehingga hasil penelitian analisis kebutuhan bahasa Jepang dapat berlanjut untuk mengembangkan pembelajaran bahasa Jepang yang lebih baik. Selain itu penelitian ini dapat dikembangkan kembali dengan mengaitkan pada metode maupun pendekatan pembelajaran yang lebih relevan yang efektif untuk meningkatkan kemampuan bahasa Jepang mahasiswa yang menempuh perkuliahan pada program studi perhotelan.

REFERENSI

Choi, J., & Jeon, H. "Harry." (2020). Are all Asian tourists the same? Chinese versus Japanese dining satisfaction. *British Food Journal*, *122*(11), 3529–3545. https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2019-0454.

Duralia, O. (2017). Culinary Tourism. A New Trend on the Tourism Market. *Expert Journal of Marketing*, *5*(2), 66–71. www.ec.europa.eu/eurostat.

Ery, A. P. (2020). *Japanese Cultural and Cultural Competency of Food and Beverage Service Fusimi Restaurant in The Onsen Hot Spring Resort in Batu City*.

Graziano, A. (2019). Learning second language through restaurant menu dish names. *Journal of E-Learning and Knowledge Society*, *15*(1), 67–82. https://doi.org/10.20368/1971-8829/1567

Hidayati, D., & Nur'aini, A. (2020). *Pendahuluan Mempelajari suatu bahasa telah dilakukan oleh manusia sejak mereka lahir . Mempelajari bahasa dimulai dari belajar bahasa ibu , yang*. *07*(02), 21–34.

Ho, Y. Y., & Lim, L. (2021). Targeting student learning needs: the development and preliminary validation of the Learning Needs Questionnaire for a diverse university student population. *Higher Education Research and Development*, *40*(7), 1452–1465. https://doi.org/10.1080/07294360.2020.1818062.

Indriati stuti, T. (2018). Analisis Kebutuhan Buku Ajar Percakapan Bahasa Jepang Yang Berorientasi Hospitality Bagi Mahasiswa Program Internship D3 Bahasa Jepang Uty. *Journal of Japanese Language Education and Linguistics*, *2*(2), 315–330. https://doi.org/10.18196/jjlel.2220.

Iwan, K., & Iwan, B. (2014). *Current Trends in Culinary Tourism*. 45–62. https://consensus.app/papers/current-trends-in-culinary-tourism-iwan-iwan/76b1744a21df57c983d264f070a633b9/.

Iwata, Y., & Okada, M. (2018). Teaching Japanese language in tourism and customer service skills. *Journal of Global Tourism Research*, *3*(2), 75–80. https://doi.org/10.37020/jgtr.3.2_75.

Juangsih, J., Emzir, E., & Rasyid, Y. (2021). the Needs Analysis of Four Primary Language Skills in Developing Japanese Teaching Materials for Tourism Purposes. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, *20*(2), 185–196. https://doi.org/10.17509/bs_jpbsp.v20i2.33059.

Kanah. (2016). Analisis Kebutuhan Pengembangan Bahan Ajar Bahasa Jepang pada Program Studi D III Usaha Perjalanan Wisata dan Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. *Jurnal Sosial Humaniora*, *4*(3), 197–205.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2025). *Perkembangan Pariwisata November 2024*.

Kuraesin, U. (2021). Omotenashi Concept in Japanese Expression in Hospitality. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, *12*(8), 458–462. https://maggiesensei.com/2015.

Lv, L., Gao, X. (Andy), & Teo, T. (2017). Intercultural Orientations as Japanese Language Learners' Motivation in Mainland China. *Critical Inquiry in Language Studies*, *14*(1), 1–24. https://doi.org/10.1080/15427587.2016.1217739.

Meliyanty, N. L., Ayu Dian Andriyani, A. A., & Nurita, W. (2023). Implementasi Keigo Pada Website Ayana Resort Dan Four Seasons Resort. *Omiyage : Jurnal Bahasa Dan Pembelajaran Bahasa Jepang*, *6*(1), 146–156. https://doi.org/10.24036/omg.v6i1.514.

Morishita, S. (2021). What is Omotenashi? A Comparative Analysis with Service and Hospitality in the Japanese Lodging Industry. *Journal of Advanced Management Science*, *9*(4), 88–95. https://doi.org/10.18178/joams.9.4.88-95.

Prasetyo, A., & Hadi, D. (2020). *Japanese Cultural and Cultural Competency of Food and Beverage Service Fushimi Restaurant in the Onsen Hot Spring Resort in Batu City*. *4531*, 43–55.

Rustandi, A. P. P. (2022). *JAPANEDU : Complaint Discourse Features in Modality Forms*. *07*(02), 64–76.

Savana, A. F., & Lantang, A. G. (2023). Japanese and Indonesian Expressions of Hospitality At Hotel. *Language Literacy: Journal of Linguistics, Literature, and Language Teaching*, *7*(2), 482–493. https://doi.org/10.30743/ll.v7i2.8221.

Sutjiati, N., & Rasiban, L. M. (2018). *The Comprehension of Japanese Culture in Learning Japanese as Foreign Language*. 737–740. https://doi.org/10.5220/0007174207370740.

Szatrowski, P. (2014). *Introduction to Language and Food: The verbal and nonverbal experience* (pp. 3–28). https://doi.org/10.1075/pbns.238.01sza.

Taheri, B., & Gannon, M. (2021). Contemporary issues and future trends in food tourism. *International Journal of Tourism Research*, *23*, 147–149. https://doi.org/10.1002/JTR.2446

Tan, S. (2020). *Exploration and Application of Cooperative Learning in Business Japanese Conversation Course*. *416*(Iccese), 729–733. https://doi.org/10.2991/assehr.k.200316.159.

Wijayanti, A. A. R., & Poetranto, I. W. D. (2022). Analisis Kebutuhan Bahasa Jepang Bagi Mahasiswa Program Studi Perhotelan Universitas Triatma Mulya Program Internship di Jepang. *Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang Undiksha*, *8*(3), 257–265.

Yusri, L. D., Idrus, & Indah Lestari, I. (2019). Japanese Gestures and Languages Used in Japan Restaurant Services in West Sumatera. *Proceeding of The 13th International Conference OnMalaysia-Indonesia Relations (PAHMI)*, 131–137. https://doi.org/10.2478/9783110680003-025.