

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada saat ini kegiatan magang ke Jepang di Indonesia mengalami peningkatan. Hal ini dibuktikan dengan data siaran pers Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia hingga Juni 2023 jumlah peserta magang yang telah terealisasi sebanyak 15,031 peserta, dengan jumlah peserta pemagangan aktif di Jepang sebesar 39 ribu orang. Magang secara umum merupakan bentuk Instrumen praktis di mana seseorang bekerja di bawah bimbingan dan Instrumen ahli atau mentor dalam lingkungan kerja nyata. Sejalan dengan pendapat Sumardiono (2014) yang menyatakan magang merupakan cara untuk memperoleh pembelajaran melalui pengalaman langsung di kehidupan nyata.

Pemagangan Instrume kuliner di Jepang memberikan pengalaman unik dan mendalam bagi para pemangang, karena tidak hanya melibatkan keterampilan kuliner tetapi juga aspek komunikasi lintas budaya. Budaya secara umum dapat dijelaskan sebagai suatu kompleksitas sistem nilai, norma, kepercayaan, tradisi, serta praktik-praktik yang dibagikan dan diwariskan oleh suatu kelompok Instru. Menurut D'Andrade (1995) budaya adalah suatu sistem pemikiran yang terdiri dari konsep-konsep yang diperoleh oleh manusia melalui pewarisan dan berbagi, yang digunakan untuk memberikan makna pada pengalaman dan mengarahkan tindakan. Kekayaan budaya dan kuliner Jepang yang unik,

menarik minat banyak pemegang internasional yang ingin memperkaya pengetahuan dan keterampilan mereka dalam dunia kuliner.

Pada konteks pemagangan di restoran Jepang, penting bagi pemegang untuk memahami dan mampu berkomunikasi dalam bahasa Jepang yang umum digunakan dalam lingkungan restoran. Bahasa menjadi alat utama untuk memahami instruksi, berinteraksi dengan rekan kerja, dan memberikan pelayanan yang berkualitas kepada pelanggan. Menurut teori *Functional Grammar* oleh Halliday (2013) bahasa memiliki fungsi komunikatif tertentu, dan struktur bahasa mencerminkan tujuan komunikatifnya. Ia mengidentifikasi tiga fungsi utama bahasa: *ideational* (mengungkapkan pemikiran), *interpersonal* (mengatur hubungan), dan *textual* (mengorganisir informasi).

Berdasarkan pengalaman peneliti dalam program magang pada restoran di Jepang, beberapa kemampuan yang dibutuhkan di antaranya adalah pemahaman *keigo*, pemahaman kosakata dan istilah khusus bahasa Jepang di lingkungan restoran, dan pemahaman lintas budaya. Kemampuan bahasa Jepang pemegang tersebut ditunjang oleh bahan ajar yang digunakan. Bahan ajar secara umum diartikan sebagai materi yang digunakan untuk membantu proses pembelajaran dan pengajaran. Menurut Daryanto (2013) bahan ajar adalah segala sesuatu yang dapat memberikan pengalaman belajar kepada peserta didik, dapat membantu terjadinya perubahan sikap, pengetahuan, dan keterampilan peserta didik. Oleh karena itu, pengembangan bahan ajar bahasa Jepang yang

relevan dan efektif menjadi hal yang sangat penting dalam mempersiapkan pemegang untuk sukses dalam pengalaman mereka di restoran Jepang. Menurut Pribadi (2009) proses pengembangan bahan ajar melibatkan beberapa tahapan, seperti: Analisis Kebutuhan, Perencanaan, Pengembangan Materi, Implementasi, dan Evaluasi. Namun dalam penelitian ini, pembahasan difokuskan terhadap proses analisis kebutuhan.

Analisis mendalam tentang kebutuhan bahan ajar bahasa Jepang untuk pemegang di restoran Jepang perlu dilakukan agar kurikulum yang disusun dapat memenuhi harapan pemegang dan memastikan bahwa mereka dapat berintegrasi secara maksimal dalam lingkungan kerja yang berbahasa Jepang. Sejalan dengan fungsi analisis kebutuhan menurut Stake (1995) yang menyatakan analisis kebutuhan berfungsi sebagai proses pengumpulan data kualitatif yang bertujuan memahami konteks dan kebutuhan peserta didik, dengan tujuan merancang bahan ajar yang sesuai dan relevan. Selain itu, pemahaman terhadap aspek-aspek budaya, etiket bisnis, dan dinamika kerja dalam restoran Jepang akan memperkuat adaptasi pemegang, sehingga mereka dapat memberikan kontribusi positif bagi restoran dan meraih manfaat maksimal dari pengalaman pemagangan mereka.

Dengan mempertimbangkan kebutuhan bahan ajar untuk pemegang di restoran, peneliti melakukan analisis kebutuhan bahan ajar bahasa Jepang, dengan mempertimbangkan konteks budaya, profil pemegang,

dan tuntutan pekerjaan di 4nstrume kuliner Jepang. Tujuannya adalah memberikan panduan kepada para pemegang agar dapat beradaptasi dengan baik dalam kegiatan magang di restoran di Jepang.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, peneliti bermaksud menyusun skripsi dengan judul “**Analisis Kebutuhan Bahan Ajar Bahasa Jepang Untuk Pemegang Di Restoran Di Jepang**”.

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah survei analisis kebutuhan bahan ajar bahasa Jepang untuk peserta magang ke Jepang pada bidang restoran.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana materi yang perlu dimuat dalam bahan ajar bahasa Jepang untuk restoran yang sesuai dengan kebutuhan para pemegang ?
2. Kesulitan apa yang dialami oleh pemegang dalam kegiatan magang pada restoran di Jepang ?

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini mempunyai manfaat teoretis dan manfaat praktis, sebagai berikut:

1. Secara teoretis, penelitian ini berguna bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan analisis kebutuhan bahan ajar bahasa Jepang untuk restoran, khususnya sebagai referensi bagi bahan ajar berbasis bahasa Jepang untuk restoran.

2. Secara praktis, secara praktis penelitian ini bermanfaat memberikan panduan praktis kepada pemegang untuk beradaptasi dalam kegiatan magang pada restoran di Jepang.

