

**KOREKSI TERHADAP KEKELIRUAN (*MISTAKES*)  
PRAKTEK WISATA KULINER DALAM MATA KULIAH  
TOUR AND GUIDING**

Oleh:

Imron Hadi

STBA JIA Bekasi

[Imronhadi64@gmail.com](mailto:Imronhadi64@gmail.com)

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengoreksi kekeliruan (*Mistakes*) yang terjadi pada praktek wisata kuliner dalam mata kuliah *tour and guiding*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan analisis kekeliruan (*Mistakes*). Penulis mengumpulkan data tentang kekeliruan prosedur dan elemen-elemen pada praktek kuliner dalam mata kuliah *tour and guiding* mahasiswa prodi Inggris. Teknik yang dilakukan untuk mendapatkan data adalah sebagai berikut: (1) mencatat data tentang prosedur dan elemen dari penjelasan video praktek wisata kuliner yang dilakukan oleh *Culinary Host* dalam bahasa Inggris (2) menemukan jenis kekeliruan prosedur serta elemen wisata kuliner, (3) menganalisis data yang telah ditemukan dan menjelaskannya berdasarkan ilmu analisis kekeliruan (*Mistake analysis*) yang diambil dari teori Tarigan (2011). Dari analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa telah terjadi kekeliruan dalam prosedur serta elemen praktek wisata kuliner yang dilakukan oleh 4 orang *Host culinary* yang berbeda menu dan lokasi. Penelitian ini dilakukan agar kita memahami prosedur dan elemen praktek wisata kuliner secara benar.

Kata kunci: *Koreksi, mistakes, wisata kuliner, tour and guiding.*

**A. LATAR BELAKANG**

Fungsi wisata kuliner sebagai bahan promosi pariwisata daerah, kabupaten atau Provinsi di tanah air, promosi bidang studi di sekolah, kampus, atau institusi-institusi lainnya, promosi bisnis

atau usaha resto di daerah-daerah yang akan berdampak positif kepada dunia travel dan akomodasi atau penginapan di suatu daerah.

Selain kuliner sebagai objek wisata, dunia kuliner juga dapat dijadikan sebagai “ikon” suatu

tempat untuk promosi pariwisata serta objek jenis wisata lainnya. Seiring dengan masalah itu, saat ini semua provinsi dan negara merancang promosi pariwisata dengan memasukan sebagai kebijakan pemerintah yaitu untuk meningkatkan kunjungan wisata lewat berbagai even. Hal ini dilakukan untuk semakin menggairahkan tingkat kunjungan wisata, dan memacu perkembangan sisi aktifitas perekonomian. Contoh slogan promosi pariwisata seperti: *Wonderful Indonesia*, *The Truly Asia* (Malaysia), Tahun Kunjungan Indonesia. Wisata kuliner juga dapat memajukan dan meningkatkan pendapatan para pedagang, restoran dan hotel.

Dalam praktek pariwisata, terutama wisata kuliner Prodi Bahasa Inggris menggunakan konsep mikro, yaitu konsep pariwisata yang mengamati dan mengunjungi objek-objek pariwisata dari tingkat wilayah yang lebih kecil, misalnya tingkat kelurahan, kecamatan, kabupaten, provinsi dan negara, sehingga kita

semua akan memahami tempat-tempat pariwisata dari yang terkecil sampai yang terbesar, dari yang belum dikenal sampai yang sudah sangat dikenal, maka kita akan sayang karena kita kenal bukannya tak kenal maka tak sayang.

Khusus bagi mahasiswa Prodi Inggris manfaat wisata kuliner itu dapat menambah pemahaman wisata tersebut dengan segala elemennya (*Tourism science*), tidak hanya dalam bentuk teori tetapi juga dalam bentuk praktek di lokasi yang sebenarnya dengan penuh sentuhan nuansa keaslian suasana, juga mahasiswa dapat melatih "*Speaking English*" yang merupakan bahasa wajib dalam mengantarkan praktek wisata kuliner yang berguna untuk melatih kemampuan *speaking English* serta menambah mental berbicara Bahasa Asing di muka umum yang difilemkan dan ditonton oleh banyak pemirsa, dan sebagai promosi STBA-JIA di Singapur, Lombok, berbagai kabupaten di Bali, Mojokerto,

Tulungagung, Malang, Yogyakarta, Kudus, Semarang, Kuningan, Cirebon, Bogor dan sebagainya sebab dalam praktek mahasiswa memperkenalkan diri dan menggunakan jaket almamater STBA-JIA.

Prosedur praktek wisata kuliner mahasiswa Prodi Bahasa Inggris STBA-JIA adalah membuat surat jalan untuk kepolisian, surat untuk dosen MK, surat izin resto, mengunjungi resto untuk minta izin praktek kuliner, izin observasi dapur resto, izin interview chef atau juru masak, meminta lokasi dengan view yang bagus di resto, izin ambil gambar resto dan owner, serta prosedur memahami aspek atau elemen praktek kuliner.

Dari uraian di atas tentang teori, fakta-fakta tentang Wisata kuliner di atas, penulis tertarik untuk membuat tulisan dalam mata kuliah “Tour and Guiding” ini dengan judul “Koreksi Terhadap Kekeliruan (*Mistakes*) Wisata Kuliner Dalam Mata Kuliah “Tour and Guiding”.

## **B. METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan analisis kekeliruan (*Mistakes analysis*) dalam video yang terdiri dari beberapa lokasi praktek kuliner yang berbeda tempat dan menu. Penelitian ini merupakan deskripsi hasil observasi praktek kuliner tersebut. Metode penelitian yang bertujuan membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta, sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki secara kualitatif.

Penelitian ini mengungkap pada ranah manakah penjelasan prosedur serta elemen wisata kuliner dalam mata kuliah *Tour and Guiding* telah terjadi yang dijelaskan dalam Bahasa Inggris, prosedur serta Elemen Wisata Kuliner apa saja yang sudah benar, kurang tepat (keliru) atau tidak dilakukan dalam proses praktek wisata kuliner tersebut, Bagaimanakah cara memahami prosedur serta elemen wisata kuliner yang dilakukan oleh

*Culinary Host* tersebut. Penelitian ini juga menggunakan studi kepustakaan.

### **1. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian lebih banyak dilakukan di Kampus STBA-JIA dan di rumah karena sebagian besar aktivitas dalam penelitian ini adalah membaca selain teori utama tentang Jenis wisata kuliner dengan prosedur dan elemennya, beberapa buku yang menjelaskan tentang teori *mistake analysis* juga referensi-referensi tentang Pariwisata, infrastruktur, Promosi wisata, *Speaking English* yang mendukung dan sesuai dengan topik penelitian tersebut di atas. Penelitian ini dilakukan dari bulan Maret sampai dengan Agustus 2020.

### **2. Objek/Sumber Data Penelitian**

Data dalam penelitian ini adalah video praktek wisata kuliner yang dibawakan dalam Bahasa Inggris oleh *four*

*Culinary Hosts* masing-masing pada tempat, waktu serta menu dan Host yang berbeda.

Data tersebut diklasifikasi sesuai dengan teori *mistake analysis* pada praktek kuliner dalam dunia pariwisata, dan dianalisis berdasarkan teori wisata kuliner yang digunakan tersebut.

### **3. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini disesuaikan dengan fokus dan tujuan penelitian. Menurut Sugiyono, secara umum terdapat empat macam teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif, yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, dan gabungan / triangulasi. Peneliti menggunakan teknik triangulasi untuk mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data dan berbagai sumber data. Observasi juga dilakukan peneliti melalui video praktek wisata kuliner yang disajikan dalam Bahasa Inggris (2007:63).

#### 4. Teknik Analisis Data

Tahapan yang dilakukan dalam menganalisis data secara umum: data direduksi, ditampilkan dan diverifikasi untuk memilih yang penting dan membuang yang tidak dipakai. Data yang ditampilkan akan menggunakan tahapan analisis domain, taksonomi, komponensial dan tema budaya (Sugiyono, 2007:337). Secara rinci teknik analisis data dilakukan sebagai berikut :

1) Mengidentifikasi penjelasan prosedur dan elemen wisata kuliner yang dijelaskan dalam Bahasa Inggris oleh *Culinary Host*.

2) Menemukan jenis kekeliruan atau kekurangan pada prosedur dan elemen wisata kuliner tersebut.

3).Menganalisis data tersebut dan melaporkan hasil penelitian tersebut.

#### 5. Instrumen Penelitian

Dalam pengumpulan data, peneliti bertindak sebagai instrumen utama (*human instrument*). Oleh karena itu, peneliti sendirilah yang melakukan pengumpulan data, menilai kualitas, analisis data dan menafsirkan data.

Prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan mengelompokkan data yang terdiri dari prosedur dan elemen praktek wisata kuliner pada waktu, tempat, menu dan *Host* yang berbeda yang diambil dari film/video praktek kuliner mahasiswa Inggris kelas pagi dan malam.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Table of VB 1.Host: Agnes Luisa LT.

N o.	Bidang kekeliruan	Frekuensi	Percentage
1.	Izin praktek kuliner	0	0 %

2.	Izin interview chef	0	0 %
3.	Izin melihat-lihat dan membuat menu	0	0 %
4.	Musik latar	0	0 %
5.	Cara menampilkannya music latar	0	0 %
6.	Fasih dan lancar	1	7,7 %
7.	Kosa kata menu	0	0 %
8.	Mentalitas berbicara	0	0 %
9.	Host	0	0 %
10.	Menu	0	0 %

1	Durasi	0	0 %
1.	Urutan praktek	0	0 %
1	Etika	0	0 %
3			
<b>Total</b>		1	7,7 %

### 1. Prosedur praktek:

#### a) Izin praktek kuliner

Setiap group tour and guiding yang berangkat ke berbagai kabupaten, provinsi dan negara ASEAN selalu diberikan surat jalan dan surat izin ke berbagai objek pariwisata. Surat keterangan ini sangat penting selain sebagai identitas mereka juga secara formal memberi kemudahan kepada mereka untuk izin praktek pariwisata dalam hal ini praktek kuliner. Sangat tidak mungkin hendak praktek kuliner tanpa surat izin sebab akan menyebabkan banyak kesulitan kepada kelompok tersebut. Dari tayangan film tentang praktek kuliner pada restoran *IF Only* di kuala

Lumpur, Malaysia dengan host Agnes Luisa Lumban Tobing sudah melalui prosedur izin praktek.

b) Izin interview chef

Dalam pariwisata yang formal, terutama dalam praktek kuliner apalagi prakteknya di negara yang terkenal maju, kaya dll. maka sifat dan yang formal itu wajib dipatuhi, apalagi praktek kuliner yang sangat membutuhkan izin sebab hampir semua elemennya membutuhkan tempat atau view serta pelayanan yang sangat khusus, jika tidak maka host manapun akan mengalami kesulitan praktek wisata kuliner namun memang tidak mudah bagi host untuk izin minta waktu menginterview chef sebab chef biasanya sangat sibuk terutama pada jam menjelang makan siang, Percayalah jika anda datang dengan team yang solid dan formal lengkap dengan segala surat, maka akan diberi kesempatan apa yang anda

inginkan oleh owner atau manager restoran. Untuk host Agnes Luisa Lumbantobing di atas prosedur izin interview chef sudah dipenuhi.

c) Izin melihat-lihat dan membuat menu

Salah satu elemen penting dari praktek kuliner adalah dibolehkan oleh owner restoran kepada host untuk pergi keliling melihat-lihat di sekitar dapur restoran bahkan diajarkan cara membuat menu tertentu, hal ini penting bagi host kuliner untuk melihat dan memahami langsung dari sumbernya dan dari ahlinya. Melihat-lihat dan pergi berkeliling sudah dilakukan oleh host Agnes Luisa namun satu hal yang rada susah adalah izin melihat langsung dan diajari cara memasak di dapur chef itu hal yang sangat sulit, alasannya sangat beragam bisa karena chef sangat sibuk jadi tidak bisa diganggu, atau memang peraturan dapur chef di negara tersebut dianggap rahasia, jadi

dilarang memasuki area dapur kecuali chef dll. untuk host Agnes Luisa izin masuk ke dapur tidak diizinkan namun diganti dengan interview di meja makan.

#### d) Musik latar

Praktek kuliner adalah host yang sedang menikmati hidangan khusus dengan tujuan khusus pula, oleh karena itu, praktek kuliner sangat banyak memiliki elemen pendukungnya yang sangat dibutuhkan untuk proses praktek kuliner, salah satunya adalah music latar, music ini ditentukan pertamanya oleh status wilayah tersebut dalam posisi level pariwisata nasional atau level negara dengan status negara destinasi wisata, negara kaya, negara bersih dan aman, di samping itu ditentukan pula oleh lokal genius kabupaten atau provinsi area tersebut. Untuk host Agnes Luisa di atas jenis music latarnya sudah benar,

#### e) Cara menampilkan music latar

Di atas sudah disinggung tentang cara memilih music latar, yaitu sesuai dengan status lokasi, setelah itu yang harus diperhatikan untuk music latar praktek kuliner adalah sesuai tema dari si host serta cara menampilkan music latar tersebut, dilarang keras menampilkan music apapun saat host sedang *speaking English* dan diperbolehkan setelah host melakukan jeda sesuatu dan begitu seterusnya. Untuk host Agnes Luisa di atas cara menampilkan music latarnya sudah benar.

#### 2. *Speaking English*

Elemen yang tidak kalah penting pada praktek kuliner adalah *speaking English*. Sebab sesuai dengan latar belakang host sebagai mahasiswa sastra dan Bahasa Inggris STBA JIA sehingga penekanan *speaking English* sangat penting apalagi suasana praktek kuliner sangat menguji mental host dan itu sangat penting untuk melatih

kemampuan dan mental speaking English mereka.

a) Fasih dan lancar

Dari sejak awal acara praktek kuliner harus dibawakan dalam Bahasa Inggris. Penjelasan dalam Bahasa Inggris disesuaikan dengan elemen-elemen praktek kuliner yang dilalui secara bertahap. Tingkat kefasihan host Agnes Luisa cukup lumayan, namun host melakukan kekeliruan saat mengucapkan kata *difficult* saat interview dengan chef. Mengenai kelancaran cara berbicara host juga sudah masuk level bagus.

b) Kosakata menu

Memjelaskan menu dan kriteria menu saat praktek kuliner adalah kewajiban host. Host Agnes Luisa sudah melakukan secara baik, perlu ada persiapan sebelum praktek untuk setiap host agar selalu mengingat kosakata yang terbentuk dari menu masing-masing salah satunya

pengetahuan itu berasal dari penjelasan chef saat diinterview oleh host.

c) Mentalitas berbicara

Speaking saat sedang menjelaskan proses kuliner dari seorang host sangat jauh berbeda dengan saat kita *speaking English* dengan teman-teman. Tuntutan mental serta pengaruh lingkungan sangat berat dirasa oleh host, alasannya adalah sebagai berikut pertama host harus speaking English dalam Bahasa Inggris khusus menu, berbicara di depan orang banyak serta di shot untuk difilmkan, tempat atau area baru atau asing untuk host dan host dituntut memahami prosedur dan elemen praktek kuliner secara bersamaan. Untuk host Agnes Luisa mentalitas speaking English sudah cukup baik.

### 3. Performance

Penampilan dari seorang host dalam praktek kuliner sangatlah penting, selain syarat

baju apa yang harus dipakai, juga gambaran dari pembawaan host dalam filem itu sangat penting:

a) Host

host dalam praktek kuliner memiliki kedudukan sentral, host sebagai titik awal dan akhir dari semua penilaian yang host lakukan sesuai dengan prosedur dari elemen-elemen kuliner. Untuk host Agnes Luisa secara keseluruhan penampilan dalam filem kuliner sudah cukup baik.

b) Menu

Kewajiban seorang host dalam menyantap menu memang ada batasnya, namun kadang-kadang bergantung pada jenis atau jumlah menu yang ditampilkan ditambah lagi jika projek pembuatan filem kuliner untuk promosi pariwisata di suatu kabupaten memiliki jadwal padat dan berurutan, maka batas keharusan memakan menu sangat terbatas. Untuk host Agnes Luisa yang memiliki menu sangat banyak sekali dari menu pembuka sd menu penutup, maka batasan

apa yang harus host makan sudah cukup standart.

c) Duration

Durasi adalah elemen waktu dalam praktek kuliner, waktu yang telah digunakan dalam proses praktek kuliner oleh seorang host. Ada prinsip dalam praktek kuliner, yaitu sedikit makan tapi banyak bicara/penjelasan dan jangan sebaliknya, jadi durasi yang dihasilkan oleh seorang host berasal dari proses menikmati menu juga dari proses penjelasan semua elemen praktek kuliner. Untuk host Agnes Luisa durasi waktu yang dihasilkan sudah sangat cukup, yaitu 1 jam 22 detik.

d) Urutan praktek

kuliner adalah cara makan dengan tujuan khusus, maka juga memiliki cara penilaian khusus. Tujuan khusus maksudnya praktek kuliner memiliki tujuan untuk promosi pariwisata di suatu tempat, bukan makan dalam arti umum yaitu dengan

tujuan kenyang, dan kuliner memiliki cara atau prosedur yang sudah urut dibuka dengan dengan preface di depan restoran atau halaman restoran dan ditutup di lokasi resto tersebut. Untuk host Agnes Luisa urutan praktek semuanya sudah benar.

#### 4. Etika

Karena praktek kuliner itu sarat dengan tujuan khusus, maka di dalam prakteknya banyak sekali menuntut persyaratan dari elemen praktek kuliner tersebut, di antaranya tidak boleh banyak gerak anggota tubuh, tidak boleh membuka mulut lebar-lebar saat mau makan, tidak boleh kelihatan pipi kembung karena banyak makanan di mulut, tidak boleh berbicara saat mulut masih mengunyah makanan, tidak boleh sedikit bicara namun banyak makan, tidak boleh nampak gigi saat memasukan makanan ke mulut, mengunyah secara pelan, mata mengarah ke kamera secara seimbang. Untuk host Agnes Luisa keseimbangan wajah ke

kamera saat praktek kuliner dari awal dan akhir cukup baik.

## **D. SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

### **1. Kesimpulan**

- 1) Praktek wisata kuliner adalah kuliner yang dilakukan oleh seorang *host* dibantu oleh team dengan tujuan khusus, tempat atau lokasi khusus, menikmati menu yang khusus pula.
- 2) Praktek kuliner yang dilakukan oleh mahasiswa STBA-JIA memiliki banyak tujuan, di antaranya:
  - a. Memenuhi tuntutan RPS dari MK tour and guiding.
  - b. Melatih *speaking English* mahasiswa agar mampu menyusun tema dan sub-tema untuk diungkapkan dalam narasi Bahasa Inggris di hadapan banyak orang agar terbentuk dalam diri mahasiswa mentalitas dalam berbahasa Inggris.

## 2. Implikasi

Dari penelitian ini diharapkan akan memberi implikasi dalam kegunaannya terhadap:

1. Pengajaran MK tourism, terutama bidang kuliner.
2. Memberikan pemahaman yang tepat bagi mereka yang menyukai filem tentang praktek kuliner.
3. Memberikan prosedur yang benar bagi mereka yang suka membuat filem tentang kuliner untuk promo bidang pariwisata di stasiun TV, youtube dll.

## 3. Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan di atas peneliti mengajukan beberapa rekomendasi sebagai berikut :

1. Para pembelajar ilmu pariwisata sepatutnya melakukan persiapan yang serius jika ingin melakukan praktek wisata kuliner sebab praktek wisata kuliner memiliki fungsi dan manfaat

yang banyak serta menuntut beban psikis yang berat saat melakukan praktek kuliner.

2. Para pembelajar sebaiknya lebih memperhatikan manfaat praktek wisata kuliner untuk perkembangan pariwisata di seluruh tanah air tercinta, juga kemajuan mental penampilan anda serta perkembangan *speaking English* anda.

## DAFTAR PUSTAKA

A. Yoeti, Oka. 2006. *Tours and Travel Managements*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.

Amato, Ettore. 2002. *Manual for Guiding Tehniques*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.

Colbert, Judy. 2004. *Career Opportunities in the Travel Industry*. New York: Ferguson.

Creswell, John W. 2016. *Research Design, Pendekatan Metode Kualitatif, kuantitatif dan*

- campuran*. Yogyakarta:  
PUSTAKA PELAJAR.
- Evans, Nigel. David C., George S.  
2003. *Strategic Management for  
Travel and Tourism*. Burlington  
MA 01803: Butterworth  
Heinemann.
- Gunawan, Myra & Oliver Ortis. 2012.  
*Rencana Strategis Pariwisata  
Berkelanjutan dan Green jobs  
untuk Indonesia*. Jakarta: ILO  
Country Office.
- Guntur, H. Tarigan, Djago Tarigan.  
2011. *Pengajaran Analisis  
Kesalahan Berbahasa*. Bandung:  
Angkasa.
- J. Moleong, Lexy. 2006. *Metode  
Penelitian Kualitatif*. Bandung:  
PT. Remaja Rosdakarya.
- Kesrul, M. 2003. *Penyelenggaraan  
Operasi Perjalanan Wisata*. Jakarta:  
Grasindo.
- Kumar, S. Swain. *Travel Agency and  
Tour Operation and management*.
- Lazuardi, M., M. Sandy Triady. 2015.  
*Rencana Pengembangan Kuliner  
nasional*. Jakarta: PT.Republik  
Solusi.
- Pantja W. Sunjata. Sumarno.Titi M.  
2014. *Kuliner Jawa dalam Serat  
Centhini*. Yogyakarta: Balai  
Pelestarian nilai Budaya  
Yogyakarta.
- Stange, Jennifer, David B., Solimar I.  
*Tourism Destination  
Management Achieving  
Sustainable and Competitive  
Results*. Washington DC: Online  
Tool Kit and Resource Series.
- Sugiyono. 2007. *Memahami  
Penelitian Kualitatif*. Bandung:  
ALFABETA CV.



