



BAHASA INDONESIA DALAM DUNIA KULINER, STUDI LINGUISTIK TERAPAN TERHADAP KOMUNIKASI DI INDUSTRI TATA BOGA

INDONESIAN LANGUAGE IN THE CULINARY WORLD, AN APPLIED LINGUISTIC STUDY OF COMMUNICATION IN THE CUISINE INDUSTRY

Alfi Wirdatun¹, Anju Natasya Marpaung², Cani Astuti Harahap³, Friskawati Nainggolan⁴, Ika Febriana⁵

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Medan

Email: alfiwirdaaturwirda@gmail.com¹, marpaunganju954@gmail.com², caniharahap@gmail.com³, friskawatinainggolan01@gmail.com⁴, ikafebriana@unimed.ac.id⁵

Article Info

Article history :

Received : 28-09-2025

Revised : 29-09-2025

Accepted : 01-10-2025

Published : 03-10-2025

Abstract

This study focuses on the use of Bahasa Indonesia in culinary learning practices at the Culinary Arts Laboratory of Universitas Negeri Medan. The research employed direct observation of cooking practicum activities, particularly the interactions among students, lecturers, and staff. The findings indicate that Bahasa Indonesia is the main language used in daily communication, both in delivering instructions and coordinating teamwork. However, foreign terms such as plating and garnish frequently appear in technical contexts. This situation reflects a natural form of language mixing, which at the same time poses a challenge in preserving Indonesian culinary terminology. The study suggests strengthening culinary communication learning so that students are able to master international terms without neglecting the richness of the national language.

Keywords: *Communication, Bahasa Indonesia, culinary arts*

Abstrak

Penelitian ini berfokus pada penggunaan Bahasa Indonesia dalam praktik pembelajaran kuliner di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan. Metode yang digunakan adalah observasi langsung terhadap kegiatan praktikum memasak, khususnya interaksi antara mahasiswa, dosen, dan staf. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa Bahasa Indonesia menjadi bahasa utama dalam komunikasi sehari-hari, baik dalam penyampaian instruksi maupun koordinasi tim. Namun, istilah asing seperti *plating* dan *garnish* tetap muncul dalam konteks teknis. Situasi ini menunjukkan adanya percampuran bahasa yang alami sekaligus menjadi tantangan dalam menjaga istilah kuliner Indonesia. Penelitian ini menyarankan adanya penguatan pembelajaran komunikasi kuliner agar mahasiswa mampu menguasai istilah internasional tanpa mengabaikan kekayaan bahasa nasional.

Kata Kunci : *Komunikasi, Bahasa Indonesia, Tata Boga*

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia berkembang pesat dalam dekade terakhir. Selain keterampilan memasak, kemampuan berkomunikasi juga sangat menentukan keberhasilan dalam dapur maupun pelayanan. Bahasa Indonesia menjadi sarana utama penyampaian instruksi dan kerja sama tim. Namun, globalisasi membawa pengaruh besar berupa masuknya istilah asing seperti *garnish*, *plating*, atau *medium rare* dalam praktik kuliner. Campur kode ini memperkaya kosakata mahasiswa, tetapi juga menimbulkan kekhawatiran berkurangnya istilah asli dalam Bahasa Indonesia.



Kondisi ini nyata terlihat di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan, tempat mahasiswa berlatih keterampilan kuliner. Observasi awal menunjukkan adanya kecenderungan penggunaan istilah asing berdampingan dengan Bahasa Indonesia, baik oleh dosen maupun mahasiswa. Fenomena ini menarik untuk diteliti melalui pendekatan linguistik terapan.

Sejumlah penelitian relevan mendukung pentingnya komunikasi kuliner. Shen et al. (2020) menegaskan bahwa strategi komunikasi efektif berdampak langsung pada efisiensi kerja. Ainul Yakin et al. (2023) menemukan bahwa *code-switching* di restoran mempercepat instruksi meskipun kadang membingungkan staf baru. Purnanto (2021) menyoroti peran bahasa lokal dan asing dalam penamaan menu sebagai strategi bisnis sekaligus representasi budaya. Wijaya (2019) menekankan perlunya menjaga identitas kuliner Indonesia melalui penggunaan Bahasa Indonesia.

Berdasarkan kajian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan pola komunikasi mahasiswa dan dosen di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan serta merumuskan strategi pembelajaran komunikasi kuliner berbasis linguistik terapan.

Kajian Pustaka

Linguistik Terapan

Linguistik terapan mengkaji penerapan teori bahasa pada konteks nyata (Schmitt & Celce-Murcia, 2002). Dalam pendidikan vokasional, linguistik terapan membantu merancang komunikasi instruksional yang efektif, termasuk pada pembelajaran kuliner.

Code-Switching dalam Kuliner

Campur kode atau *code-switching* adalah penggunaan dua bahasa dalam percakapan (Kootstra et al., 2020). Dalam dapur profesional, istilah asing sering menjadi pemicu komunikasi teknis (Farghal, 2023). Penelitian Ainul Yakin et al. (2023) menunjukkan bahwa fenomena ini umum dalam restoran, karena istilah asing dianggap lebih ringkas dan praktis.

Bahasa dan Identitas Kuliner

Bahasa merupakan elemen penting dalam menjaga identitas makanan lokal. Purnanto (2021) menemukan bahwa penggunaan Bahasa Indonesia pada menu memperkuat autentisitas, sedangkan bahasa asing lebih sering digunakan untuk alasan pemasaran. Wijaya (2019) menekankan pentingnya pemetaan kuliner Indonesia agar identitas tidak hilang di tengah globalisasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang bertujuan menggambarkan fenomena penggunaan Bahasa Indonesia dalam praktik pembelajaran kuliner. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan, karena laboratorium ini menyerupai dapur profesional dan menjadi tempat mahasiswa melaksanakan praktikum memasak. Subjek penelitian meliputi mahasiswa Program Studi Tata Boga, dosen pengampu mata kuliah praktik, serta staf laboratorium yang terlibat dalam kegiatan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga cara, yaitu observasi langsung, catatan lapangan, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengamati interaksi selama praktikum, baik instruksi dosen maupun komunikasi antar mahasiswa. Catatan lapangan digunakan untuk merekam pola komunikasi yang muncul, termasuk penggunaan Bahasa Indonesia, istilah asing,



serta fenomena campur kode. Sementara itu, dokumentasi berupa modul praktikum, resep, dan foto kegiatan dikumpulkan untuk memperkuat data hasil observasi.

Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi yang berisi kategori komunikasi instruksional, komunikasi kolaboratif, dan penggunaan istilah kuliner. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan model analisis kualitatif Sugiyono (2019) dan Creswell & Poth (2018). Tahapan analisis meliputi pengorganisasian data, pembacaan keseluruhan data, reduksi dan pengkodean data, penyajian data dalam bentuk deskripsi tematik, serta penarikan kesimpulan. Dengan tahapan tersebut, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai praktik komunikasi di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan serta implikasinya bagi penguatan pembelajaran kuliner berbasis linguistik terapan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi menunjukkan bahwa Bahasa Indonesia tetap menjadi media komunikasi utama dalam praktik kuliner di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan. Dosen pengampu memberikan instruksi dengan jelas menggunakan Bahasa Indonesia, misalnya *“Panaskan wajan, gunakan api kecil, lalu tumis bawang hingga harum.”* Instruksi sederhana seperti ini mudah dipahami oleh mahasiswa sehingga proses praktik berjalan efektif. Mahasiswa juga menggunakan Bahasa Indonesia untuk menjelaskan langkah kerja, menanyakan bahan, atau membagi tugas dengan sesama anggota kelompok. Hal ini memperlihatkan bahwa Bahasa Indonesia berperan penting dalam kelancaran komunikasi instruksional maupun kolaboratif di lingkungan laboratorium.

Meskipun Bahasa Indonesia dominan, istilah asing tetap banyak muncul dalam konteks teknis. Kata-kata seperti *plating*, *garnish*, *soufflé*, atau *medium rare* kerap digunakan baik oleh dosen maupun mahasiswa. Istilah tersebut sebagian besar berasal dari modul pembelajaran yang mengacu pada literatur internasional. Mahasiswa cenderung mengadopsi istilah asing karena dianggap lebih praktis dan sesuai standar kuliner global. Fenomena ini merupakan bentuk campur kode yang terjadi secara alami dalam proses pembelajaran kuliner.

Dalam kerja kelompok, mahasiswa cenderung menggunakan Bahasa Indonesia yang lebih santai dan informal. Contohnya, *“Kamu siapkan sayur, aku bikin sausnya”* atau *“Tolong cek oven, jangan sampai gosong.”* Percakapan informal semacam ini memperlihatkan bahwa mahasiswa lebih nyaman menggunakan bahasa sehari-hari ketika bekerja sama. Pola ini berbeda dengan komunikasi instruksional dosen yang cenderung lebih formal.

Temuan ini memperlihatkan bahwa pembelajaran kuliner di laboratorium tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga membentuk kompetensi komunikasi mahasiswa. Penggunaan Bahasa Indonesia memberikan kejelasan dan kemudahan dalam menyampaikan instruksi, sementara istilah asing memperkenalkan mahasiswa pada terminologi internasional yang relevan dengan industri kuliner. Akan tetapi, kecenderungan menggunakan istilah asing tanpa padanan dalam Bahasa Indonesia berpotensi menggeser istilah lokal. Oleh karena itu, perlu adanya keseimbangan: istilah internasional tetap dipelajari, tetapi mahasiswa juga diarahkan untuk memahami padanan istilah dalam Bahasa Indonesia.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Ainul Yakin et al. (2023) yang menunjukkan bahwa *code-switching* sering terjadi di lingkungan restoran untuk mempercepat komunikasi teknis.



Namun, penelitian ini juga menegaskan pentingnya peran Bahasa Indonesia dalam konteks pendidikan, sebagaimana ditegaskan oleh Wijaya (2019) bahwa identitas kuliner Indonesia harus dijaga melalui bahasa. Selain itu, Purnanto (2021) menemukan bahwa penggunaan bahasa lokal dalam menu mencerminkan upaya mempertahankan autentisitas, yang juga relevan dengan pembelajaran kuliner di laboratorium.

Dengan demikian, hasil penelitian memperkuat pandangan bahwa Bahasa Indonesia tetap menjadi media utama dalam komunikasi kuliner, tetapi penggunaan istilah asing perlu dikelola agar tidak menyingkirkan istilah lokal. Hal ini sekaligus menegaskan pentingnya pembelajaran komunikasi kuliner berbasis linguistik terapan di lingkungan pendidikan tata boga.

KESIMPULAN

Penelitian ini menemukan bahwa Bahasa Indonesia tetap menjadi sarana komunikasi utama dalam kegiatan praktikum kuliner di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Medan. Instruksi yang disampaikan dosen, baik secara lisan maupun tertulis, mayoritas menggunakan Bahasa Indonesia sehingga mudah dipahami mahasiswa. Hal ini memperlihatkan peran penting bahasa nasional dalam menciptakan kelancaran proses belajar di laboratorium.

Meskipun demikian, istilah asing juga tidak dapat dihindari. Beberapa kata seperti *plating*, *garnish*, dan *soufflé* muncul cukup sering, khususnya pada saat penjelasan teknis atau ketika mahasiswa mengikuti modul berbasis literatur internasional. Fenomena ini memperlihatkan adanya campur kode yang berlangsung secara alami, karena mahasiswa ingin menyesuaikan diri dengan istilah yang berlaku dalam standar kuliner global.

Keberadaan istilah asing di satu sisi memperkaya kosakata mahasiswa, namun di sisi lain menimbulkan tantangan dalam mempertahankan istilah kuliner dalam Bahasa Indonesia. Jika tidak dikelola dengan baik, istilah lokal berisiko semakin jarang digunakan, terutama di kalangan generasi muda yang terpapar dengan istilah global melalui media maupun pembelajaran.

Oleh karena itu, penting bagi dosen dan mahasiswa untuk menyeimbangkan penggunaan bahasa. Istilah asing sebaiknya tetap diajarkan sebagai bekal profesional di industri, tetapi perlu disertai dengan padanan dalam Bahasa Indonesia. Dengan cara ini, mahasiswa tidak hanya siap menghadapi dunia kerja internasional, tetapi juga berkontribusi dalam menjaga kekayaan bahasa nasional sebagai identitas budaya kuliner Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainul Yakin, A., Sriwahyuni, E., & Zaki, L. A. (2023). The use of code switching among waiters in restaurant and bar operations. *Journal of Hospitality Research*, 12(2), 45–57.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Farghal, M. (2023). Codeswitching in Arabic reality food competition shows. *Journal of Linguistics*, 59(3), 321–340.
- He, M., & Chen, S. (2024). Language visibility in café menus: An intercultural perspective. *Frontiers in Psychology*, 15, 1178.
- Kootstra, G. J., van Hell, J. G., & Dijkstra, T. (2020). Interactive alignment and lexical triggering of code-switching in bilingual dialogue. *Frontiers in Psychology*, 11, 1563.



- Pratama, A. D. Y. (2024). Translation strategies of Nusantara food menu: Between global appeal and local identity. *Journal of Translation Studies*, 9(1), 25–38.
- Purnanto, D. (2021). Linguistic landscape in culinary business of Surakarta. *Journal of Language and Society*, 4(2), 56–68.
- Saldaña, J. (2021). *The coding manual for qualitative researchers* (4th ed.). SAGE Publications.
- Shen, L., Kim, H. J., & Gao, Y. (2020). Effective communication strategies for sustainable hospitality and culinary services. *Sustainability*, 12(10), 4012.
- Suprihatin, I. (2024). Penggunaan bahasa pada program kuliner televisi. *Jurnal Bahasa dan Seni*, 18(1), 55–66.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–1