

Kelas kuliner Jepang sebagai media pembelajaran lintas budaya bagi siswa vokasi kuliner

Ida Ayu Putri Gita Ardiantari*, Anak Agung Ayu Dian Andriyani,
Ni Komang Dea Luna Valerina

Universitas Mahasarakswati Denpasar, Bali, Indonesia

*Author korespondensi: idaayupugitaa@unmas.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.65881/creative.v1i3.133>

INFO ARTIKEL

History:

Submit: 06-07-2026

Revisi: 10-07-2026

Diterima: 11-07-2026

Terbit: 18-07-2026

Kata kunci:

kuliner Jepang;
lintas budaya;
siswa vokasi;
washoku;
pendidikan kuliner.

ABSTRAK

Tujuan: untuk meningkatkan pemahaman lintas budaya siswa vokasi kuliner melalui kelas kuliner Jepang yang mengintegrasikan pembelajaran budaya, bahasa Jepang, dan praktik kuliner sebagai bekal menghadapi dunia kerja global.

Metode: kegiatan dilaksanakan pada 90 siswa kelas XI Program Keahlian Kuliner SMK PGRI 5 Denpasar melalui metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, simulasi kuliner Jepang, serta pengenalan bahasa Jepang dan bahasa Inggris. Evaluasi dilakukan melalui wawancara sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengukur peningkatan pemahaman lintas budaya peserta..

Hasil: adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap budaya dan kuliner Jepang, khususnya mengenai konsep *omotenashi*, *oojigi*, *washoku*, etika makan, dan kuliner musiman. Evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman lintas budaya sebesar 75% dengan tingkat kepuasan peserta mencapai 88%, sehingga kegiatan ini efektif dalam meningkatkan kompetensi budaya dan kesiapan siswa vokasi menghadapi lingkungan kerja global.

Kesimpulan: kegiatan pengabdian ini efektif meningkatkan pemahaman lintas budaya dan kompetensi vokasi siswa melalui integrasi budaya, bahasa, dan praktik kuliner.

Kontribusi: dalam penguatan kompetensi lintas budaya siswa vokasi kuliner serta kesiapan menghadapi dunia kerja global.



Artikel akses terbuka di bawah lisensi CC-BY-SA.



Pendahuluan

Perkembangan globalisasi telah meningkatkan intensitas interaksi antarbudaya di berbagai bidang, termasuk pendidikan vokasi (Suparyati & Habsya, 2024). Kondisi tersebut menuntut peserta didik tidak hanya memiliki kompetensi teknis, tetapi juga kemampuan memahami budaya masyarakat lain sebagai bekal menghadapi dunia kerja yang semakin

global. Salah satu media yang efektif untuk mempelajari budaya suatu bangsa adalah kuliner, karena makanan tidak hanya mencerminkan kebiasaan konsumsi, tetapi juga mengandung nilai sejarah, filosofi, etika, serta identitas budaya masyarakatnya (Billa et al., 2025). Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki tradisi kuliner yang kaya dan sarat makna budaya (Fatimah & Panjaitan, 2025). Bahkan, *washoku* atau budaya makan tradisional Jepang telah ditetapkan sebagai warisan budaya takbenda oleh UNESCO, yang menunjukkan bahwa kuliner Jepang memiliki nilai budaya yang penting dan diakui secara internasional (UNESCO, 2013).

Meskipun kuliner Jepang semakin dikenal dan digemari masyarakat Indonesia melalui berkembangnya restoran Jepang dan berbagai produk makanan Jepang, pemahaman masyarakat terhadap nilai-nilai budaya yang melatarbelakangi kuliner tersebut masih relatif terbatas. Pembelajaran tentang kuliner Jepang umumnya berfokus pada aspek teknik memasak atau cita rasa, sementara pemahaman mengenai filosofi, etika makan, penggunaan bahasa, dan nilai-nilai budaya yang melekat pada setiap hidangan belum banyak diberikan. Kondisi ini juga terlihat pada peserta didik di bidang vokasi kuliner yang memerlukan kompetensi lintas budaya sebagai bagian dari kesiapan menghadapi industri kuliner dan pariwisata yang berskala internasional. Oleh karena itu, diperlukan suatu media pembelajaran yang mampu mengintegrasikan keterampilan kuliner dengan pemahaman budaya secara kontekstual.

Berbagai kajian menunjukkan bahwa kuliner merupakan representasi penting dari budaya suatu bangsa. Sugimoto (2020) menjelaskan bahwa kuliner Jepang mencerminkan struktur sosial, hubungan manusia dengan alam, serta nilai harmoni dan rasa syukur yang menjadi karakter masyarakat Jepang. Senada dengan itu, Hendry (2019) mengemukakan bahwa praktik makan seperti *itadakimasu* dan *gochisousama* merupakan bentuk internalisasi nilai kesopanan dan penghormatan terhadap makanan, alam, serta pihak yang terlibat dalam proses penyediaannya. Selain itu, perkembangan kuliner Jepang juga tidak terlepas dari dinamika sejarah, identitas nasional, dan perubahan sosial sebagaimana dibahas oleh Ishige (2001); Cwierka (2006); Bestor (2011); Ashkenazi & Jacob (2013); Muhtar et al. (2025). Di sisi lain, beberapa kegiatan pengabdian masyarakat telah menunjukkan bahwa pengenalan budaya Jepang melalui pelatihan budaya dan bahasa dapat meningkatkan wawasan peserta serta mendukung pengembangan kompetensi lintas budaya (Ardiantari et al., 2023; Nurita et al., 2024; Parastuti et al., 2025; Santoso et al., 2026; Yuniarsih & Lestari, 2023). Namun demikian, masih terbatas kegiatan yang mengintegrasikan pembelajaran praktik kuliner Jepang dengan penguatan pemahaman budaya dan bahasa Jepang secara bersamaan, khususnya bagi siswa vokasi kuliner. Kesenjangan tersebut menjadi dasar penting dilaksanakannya program pengabdian ini.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk kelas kuliner Jepang sebagai media pembelajaran lintas budaya bagi siswa vokasi kuliner. Kegiatan dirancang dengan mengombinasikan praktik pengolahan makanan Jepang, pengenalan budaya (*cross-cultural understanding*), serta penggunaan ungkapan dasar bahasa Jepang yang berkaitan dengan aktivitas kuliner. Pendekatan tersebut diharapkan mampu memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual sehingga peserta tidak hanya menguasai keterampilan teknis memasak, tetapi juga memahami nilai-nilai budaya yang menyertainya.

Melalui pelaksanaan kegiatan ini diharapkan siswa vokasi kuliner memiliki pemahaman yang lebih komprehensif mengenai budaya Jepang melalui praktik kuliner,

meningkatnya kemampuan komunikasi dasar dalam bahasa Jepang yang relevan dengan bidang kuliner, serta tumbuhnya sikap apresiatif terhadap keberagaman budaya. Selain memberikan manfaat bagi peserta, kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi model pembelajaran berbasis kuliner sebagai media penguatan kompetensi lintas budaya pada pendidikan vokasi, sekaligus memperkaya alternatif pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di bidang pendidikan, bahasa, dan budaya.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Mei 2026 di SMK PGRI 5 Denpasar dengan sasaran siswa kelas XI program keahlian kuliner. Kegiatan diselenggarakan oleh tim pengabdian yang terdiri atas dua orang dosen dan satu orang mahasiswa dari program studi sastra Jepang. Sebanyak 90 siswa berpartisipasi dalam kegiatan ini. Program dirancang dalam bentuk kelas kuliner Jepang yang mengintegrasikan pengenalan budaya Jepang (*cross-cultural understanding*) dengan praktik pembelajaran yang bersifat partisipatif, sehingga peserta memperoleh pengalaman belajar yang tidak hanya berorientasi pada keterampilan, tetapi juga pada pemahaman nilai-nilai budaya.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah penyampaian materi menggunakan metode ceramah interaktif. Pada tahap ini peserta diberikan penjelasan mengenai konsep-konsep dasar budaya Jepang yang berkaitan dengan dunia kuliner, seperti budaya sapaan, konsep *omotenashi* (keramahtamahan), serta *oojigi* (etika membungkuk sebagai bentuk penghormatan). Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif dengan melibatkan peserta melalui sesi tanya jawab sehingga tercipta interaksi dua arah. Tahap kedua adalah diskusi kelompok, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk mendiskusikan persamaan dan perbedaan budaya Jepang dengan budaya Indonesia, khususnya yang berkaitan dengan etika makan, kebiasaan menyajikan makanan, dan sikap menghargai makanan. Hasil diskusi kemudian dipresentasikan oleh masing-masing kelompok dan didiskusikan bersama dengan tim pengabdian. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan berpikir kritis sekaligus memperkuat pemahaman peserta terhadap keberagaman budaya.

Tahap ketiga berupa simulasi pembelajaran kuliner Jepang. Pada tahap ini peserta diperkenalkan pada berbagai jenis makanan Jepang berdasarkan musim, tradisi, dan perayaan tertentu, sekaligus memahami makna budaya yang terkandung di dalamnya. Selain itu, kegiatan juga disertai dengan pengenalan kosakata dan ungkapan sederhana dalam bahasa Jepang yang berkaitan dengan aktivitas kuliner. Bahasa Inggris turut digunakan sebagai media komunikasi pendukung untuk memperkenalkan istilah-istilah internasional yang umum digunakan dalam bidang kuliner, sehingga peserta memperoleh pengalaman pembelajaran yang lebih kontekstual dan relevan dengan kebutuhan pendidikan vokasi.

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara langsung kepada peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Wawancara awal bertujuan untuk mengidentifikasi pengetahuan awal peserta mengenai budaya dan kuliner Jepang, sedangkan wawancara akhir digunakan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan serta memperoleh umpan balik mengenai pelaksanaan kegiatan. Hasil evaluasi tersebut menjadi dasar dalam menilai efektivitas program pengabdian sekaligus sebagai bahan perbaikan untuk pelaksanaan kegiatan serupa pada masa mendatang.

Hasil dan pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang telah dirancang dalam metode pelaksanaan, yaitu melalui ceramah interaktif, diskusi kelompok, simulasi kuliner Jepang yang dipadukan dengan pengenalan bahasa Jepang dan bahasa Inggris, serta evaluasi hasil kegiatan. Seluruh rangkaian kegiatan diikuti oleh 90 siswa kelas XI Program Keahlian Kuliner SMK PGRI 5 Denpasar dengan antusiasme yang tinggi (Gambar 1). Selama kegiatan berlangsung, peserta aktif mengajukan pertanyaan, berdiskusi, dan mengikuti simulasi sehingga proses pembelajaran berlangsung secara interaktif.

Tahap pertama diawali dengan penyampaian materi mengenai budaya Jepang yang berkaitan dengan dunia kuliner. Materi meliputi budaya sapaan (*aisatsu*), konsep *omotenashi* sebagai bentuk pelayanan sepenuh hati, *oojigi* sebagai etika membungkuk, serta etika makan melalui ungkapan *itadakimasu* sebelum makan dan *gochisousama* setelah makan. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi dan disertai contoh-contoh situasi yang sering dijumpai dalam pelayanan restoran Jepang. Pada sesi ini terlihat bahwa sebagian besar peserta sebelumnya hanya mengenal kuliner Jepang sebagai makanan populer seperti sushi dan ramen. Mereka belum memahami bahwa di balik setiap kebiasaan makan terdapat nilai budaya yang mencerminkan rasa hormat, kesopanan, serta penghargaan terhadap alam dan pihak yang terlibat dalam penyediaan makanan. Setelah sesi berlangsung, peserta mulai mampu menjelaskan makna konsep *omotenashi* dan memahami bahwa pelayanan dalam budaya Jepang tidak hanya berorientasi pada kepuasan pelanggan, tetapi juga dilandasi keikhlasan dalam melayani. Temuan ini sejalan dengan pendapat Sugimoto (2020); Hendry (2019) yang menyatakan bahwa praktik kuliner Jepang merupakan refleksi dari nilai harmoni, rasa syukur, dan kesopanan dalam kehidupan masyarakat Jepang.

Tahap kedua dilaksanakan melalui diskusi kelompok yang bertujuan mendorong peserta membandingkan budaya Jepang dengan budaya Indonesia, khususnya Bali. Setiap kelompok mendiskusikan berbagai aspek, seperti tata krama ketika makan, cara menyampaikan salam, bentuk penghormatan kepada orang lain, serta nilai-nilai yang berkembang dalam penyajian makanan. Hasil diskusi menunjukkan bahwa peserta mampu mengidentifikasi berbagai persamaan dan perbedaan budaya kedua negara. Persamaan yang paling banyak ditemukan adalah pentingnya sikap menghormati orang lain dan mengucapkan rasa syukur sebelum menikmati makanan. Sementara itu, perbedaan yang banyak dibahas meliputi penggunaan *oojigi* sebagai bentuk penghormatan, kebiasaan mengucapkan *itadakimasu* dan *gochisousama*, serta filosofi penyajian makanan yang sangat memperhatikan keseimbangan musim. Diskusi ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta terhadap budaya Jepang, tetapi juga menumbuhkan sikap apresiatif terhadap keberagaman budaya.

Tahap ketiga berupa simulasi pembelajaran kuliner Jepang. Pada sesi ini peserta diperkenalkan pada konsep *washoku* sebagai budaya makan tradisional Jepang yang menekankan keseimbangan gizi, estetika penyajian, serta kesesuaian dengan musim. Peserta juga mempelajari konsep *ichiju sansai* (satu sup dan tiga lauk), berbagai makanan musiman seperti *osechi ryori*, *sakura mochi*, serta penggunaan bahan pangan khas Jepang seperti beras, ikan, kedelai, rumput laut, *miso*, *shoyu*, *mirin*, dan *dashi*. Selain praktik pengenalan kuliner, kegiatan juga mengintegrasikan penggunaan ungkapan sederhana dalam bahasa Jepang yang berkaitan dengan aktivitas memasak dan pelayanan restoran. Bahasa Inggris turut

digunakan sebagai media komunikasi tambahan untuk memperkenalkan istilah-istilah internasional yang umum digunakan dalam industri kuliner. Pendekatan ini memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual karena peserta memperoleh pengetahuan budaya sekaligus meningkatkan kesiapan berkomunikasi pada lingkungan kerja yang bersifat internasional.

Materi mengenai kuliner musiman juga memperlihatkan kepada peserta bahwa makanan di Jepang memiliki keterkaitan yang erat dengan kondisi alam dan perubahan musim. Peserta memahami bahwa setiap musim memiliki bahan pangan dan hidangan khas yang menjadi bagian dari tradisi masyarakat. Temuan tersebut memperkuat pandangan Ishige (2001), Cwiertka (2006); Bestor (2011); dan Ashkenazi & Jacob (2013) yang menjelaskan bahwa perkembangan kuliner Jepang dipengaruhi oleh sejarah, lingkungan, serta identitas budaya masyarakatnya.

Evaluasi dilakukan melalui wawancara langsung terhadap seluruh peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Wawancara bertujuan untuk mengetahui perubahan tingkat pemahaman peserta mengenai budaya Jepang, filosofi kuliner, serta kemampuan menjelaskan materi menggunakan istilah bahasa Jepang maupun bahasa Inggris. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman pada seluruh materi yang diberikan. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta hanya mengenal beberapa makanan Jepang tanpa memahami latar belakang budayanya. Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, mayoritas peserta mampu menjelaskan konsep budaya Jepang, membandingkannya dengan budaya lokal, memahami filosofi kuliner musiman, serta mulai menggunakan istilah bahasa Inggris dan bahasa Jepang yang berkaitan dengan dunia kuliner. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 perbandingan pemahaman budaya dan kuliner Jepang

No.	Materi kegiatan	Konsep pembelajaran	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan
1	Ceramah interaktif (sapaan, <i>omotenashi</i> , <i>oojigi</i>)	<i>Omotenashi</i> (pelayanan sepenuh hati), etika makan (<i>itadakimasu</i> , <i>gochisousama</i>), sopan santun	15% memahami budaya sapaan; mayoritas belum tahu <i>omotenashi</i> dan <i>oojigi</i>	±80% mampu menjelaskan makna sapaan, prinsip <i>omotenashi</i> , dan bentuk <i>oojigi</i>
2	Diskusi kelompok (Jepang vs lokal)	Nilai budaya dalam kuliner: rasa syukur, menghargai alam & musim	±20% mampu membandingkan budaya Jepang dengan Bali	±75% mampu mengidentifikasi persamaan (tata krama) dan perbedaan (sapaan, filosofi makan)
3	Simulasi kuliner (makanan musiman/tradisi)	<i>Washoku</i> (<i>ichiju sansai</i>), kuliner musiman (<i>haru, natsu, aki, fuyu</i>), filosofi menghargai alam	0% mengetahui filosofi kuliner Jepang; hanya sushi dikenal	±70% mengenal variasi kuliner musiman (<i>osechi, sakura mochi</i>) dan kaitannya dengan tradisi
4	Penyisipan bahasa Inggris (media komunikasi tambahan)	Adaptasi kuliner Jepang di Indonesia, peluang karier kuliner global	±25% terbiasa menggunakan istilah Inggris	±65% mulai menggunakan istilah Inggris untuk menjelaskan budaya/kuliner Jepang

Sumber: data promer, diolah

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa seluruh indikator mengalami peningkatan setelah pelaksanaan kegiatan. Peningkatan paling tinggi terjadi pada pemahaman mengenai budaya sapaan, *omotenashi*, dan *oojigi*, yaitu dari sekitar 15% menjadi 80%. Kemampuan peserta dalam membandingkan budaya Jepang dengan budaya lokal juga meningkat dari sekitar 20% menjadi 75%. Pada aspek kuliner musiman, peserta yang sebelumnya belum memahami filosofi kuliner Jepang mulai mampu mengaitkan makanan dengan musim dan tradisi masyarakat Jepang sekitar 70%. Sementara itu, penggunaan bahasa Inggris sebagai media komunikasi pendukung juga mengalami peningkatan dari sekitar 25% menjadi 65%, menunjukkan bahwa integrasi bahasa dalam pembelajaran kuliner memberikan manfaat terhadap kesiapan komunikasi peserta.

Secara umum, hasil evaluasi menunjukkan bahwa sekitar 75% peserta mengalami peningkatan pemahaman lintas budaya, sedangkan tingkat kepuasan peserta mencapai 88%. Peserta menyampaikan bahwa kegiatan memberikan pengalaman belajar yang berbeda karena tidak hanya mempelajari teknik kuliner, tetapi juga memahami filosofi, etika, dan budaya yang melatarbelakangi setiap hidangan. Selain itu, peserta memperoleh wawasan mengenai berbagai peluang karier di bidang kuliner Jepang, seperti chef, staf restoran Jepang, pemandu wisata kuliner, maupun wirausahawan pada sektor makanan Jepang.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) melalui perpaduan ceramah, diskusi, dan simulasi mampu meningkatkan pemahaman lintas budaya secara lebih efektif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis. Dengan demikian, kelas kuliner Jepang tidak hanya menjadi media pengenalan makanan, tetapi juga menjadi sarana pembelajaran lintas budaya yang relevan untuk mendukung kompetensi siswa vokasi dalam menghadapi dunia kerja yang semakin global.



Gambar 1 kegiatan pengabdian masyarakat

Sumber: data primer

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kelas kuliner Jepang efektif sebagai media pembelajaran lintas budaya bagi siswa vokasi kuliner. Hal ini terlihat dari meningkatnya pemahaman peserta terhadap budaya sapaan Jepang, konsep *omotenashi*, *oojigi*, filosofi *washoku*, hingga pemahaman mengenai kuliner musiman. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran yang mengintegrasikan budaya dengan praktik kuliner memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna dibandingkan penyampaian materi secara teoritis. Peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai jenis makanan Jepang, tetapi juga memahami nilai-nilai yang melatarbelakangi praktik kuliner tersebut. Pembelajaran semacam ini memungkinkan peserta membangun hubungan antara

pengetahuan baru dengan pengalaman belajar yang mereka alami secara langsung selama kegiatan berlangsung.

Keberhasilan kegiatan tidak terlepas dari penggunaan pendekatan pembelajaran partisipatif yang mengombinasikan ceramah interaktif, diskusi kelompok, dan simulasi. Pada tahap ceramah interaktif, peserta memperoleh landasan konseptual mengenai budaya Jepang sehingga memiliki kerangka berpikir sebelum mengikuti praktik pembelajaran. Ceramah tidak hanya berfungsi sebagai penyampaian informasi, tetapi juga menjadi ruang dialog melalui sesi tanya jawab yang mendorong peserta menghubungkan materi dengan pengalaman mereka dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam praktik pelayanan di bidang kuliner. Pendekatan ini menjadikan peserta lebih aktif dibandingkan pembelajaran satu arah, sehingga proses internalisasi konsep budaya berlangsung secara lebih optimal.

Pemahaman peserta terhadap konsep *omotenashi* menjadi salah satu capaian yang paling menonjol dalam kegiatan ini. Sebelum mengikuti pelatihan, sebagian besar peserta menganggap pelayanan yang baik hanya berkaitan dengan kecepatan dan keramahan kepada pelanggan. Setelah memperoleh materi, peserta memahami bahwa *omotenashi* memiliki makna yang lebih luas, yaitu memberikan pelayanan dengan ketulusan, perhatian terhadap kebutuhan pelanggan, serta menghormati setiap tamu tanpa mengharapkan imbalan. Pemahaman ini sangat relevan bagi siswa vokasi kuliner karena dunia industri makanan dan minuman tidak hanya membutuhkan keterampilan teknis, tetapi juga kualitas pelayanan yang berorientasi pada kepuasan pelanggan. Dengan demikian, pengenalan *omotenashi* memberikan bekal karakter profesional yang dapat diterapkan ketika peserta memasuki dunia kerja.

Selain *omotenashi*, peserta juga memperoleh pemahaman mengenai *oojigi* sebagai salah satu bentuk komunikasi nonverbal dalam budaya Jepang. Praktik membungkuk yang diperagakan selama simulasi membantu peserta memahami bahwa penghormatan dalam budaya Jepang tidak hanya diwujudkan melalui pilihan kata, tetapi juga melalui bahasa tubuh. Bagi peserta yang sebelumnya belum pernah mempelajari budaya Jepang secara formal, pengalaman ini memberikan perspektif baru mengenai pentingnya komunikasi lintas budaya dalam pelayanan internasional. Kemampuan memahami bentuk komunikasi nonverbal tersebut menjadi salah satu kompetensi penting bagi lulusan pendidikan vokasi yang berpotensi bekerja pada industri pariwisata maupun restoran bertaraf internasional.

Hasil diskusi kelompok menunjukkan bahwa metode pembelajaran kolaboratif mampu mendorong peserta berpikir lebih kritis dalam membandingkan budaya Jepang dengan budaya Indonesia. Peserta menemukan adanya persamaan berupa kebiasaan menghormati makanan, pentingnya menjaga sopan santun, serta penghargaan terhadap orang yang menyiapkan makanan. Di sisi lain, mereka juga mampu mengidentifikasi perbedaan, seperti penggunaan *itadakimasu* dan *gochisousama*, praktik *oojigi*, serta keterkaitan yang sangat kuat antara makanan dengan pergantian musim di Jepang. Diskusi tersebut tidak bertujuan untuk menilai budaya mana yang lebih baik, melainkan membantu peserta memahami bahwa setiap masyarakat memiliki sistem nilai yang berkembang sesuai dengan sejarah, lingkungan, dan tradisi masing-masing. Kesadaran semacam ini merupakan inti dari pembelajaran lintas budaya karena mendorong tumbuhnya sikap saling menghargai terhadap keberagaman budaya.

Peningkatan pemahaman peserta terhadap filosofi *washoku* juga menjadi temuan penting dalam kegiatan ini. Sebelum pelatihan, pengetahuan peserta mengenai kuliner Jepang masih didominasi oleh makanan yang populer di media, seperti sushi, ramen, dan

tempura. Setelah mengikuti simulasi, peserta mulai memahami bahwa *washoku* bukan sekadar jenis makanan, melainkan sebuah sistem budaya yang menekankan keseimbangan gizi, keindahan penyajian, penghormatan terhadap alam, serta penggunaan bahan pangan sesuai musim. Pemahaman tersebut memperluas perspektif peserta mengenai kuliner sebagai bagian dari identitas budaya suatu bangsa. Hal ini sejalan dengan pengakuan UNESCO (2013) yang menetapkan *washoku* sebagai warisan budaya takbenda karena merepresentasikan nilai sosial dan budaya masyarakat Jepang yang diwariskan antargenerasi.

Temuan kegiatan ini juga mendukung pandangan Sugimoto (2020) yang menjelaskan bahwa budaya makan masyarakat Jepang mencerminkan hubungan harmonis antara manusia, alam, dan kehidupan sosial. Filosofi tersebut tampak pada penggunaan bahan pangan lokal sesuai musim, cara penyajian makanan yang memperhatikan estetika, serta kebiasaan menghindari pemborosan makanan. Demikian pula Hendry (2019) menjelaskan bahwa ungkapan *itadakimasu* dan *gochisousama* merupakan simbol penghormatan terhadap alam, petani, nelayan, juru masak, dan seluruh pihak yang terlibat dalam proses penyediaan makanan. Oleh karena itu, pembelajaran mengenai etika makan yang diberikan kepada peserta tidak hanya memperkenalkan kebiasaan masyarakat Jepang, tetapi juga menanamkan nilai rasa syukur, tanggung jawab, dan penghargaan terhadap makanan yang bersifat universal.

Pembelajaran mengenai kuliner musiman juga memberikan pengalaman baru bagi peserta. Melalui pengenalan makanan seperti *osechi ryori* pada tahun baru dan *sakura mochi* pada musim semi, peserta memahami bahwa perubahan musim di Jepang memiliki pengaruh besar terhadap pemilihan bahan pangan maupun tradisi kuliner. Hasil ini memperkuat kajian Ishige (2001), Cwiertka (2006); Bestor (2011); dan Ashkenazi & Jacob (2013) yang menjelaskan bahwa sejarah perkembangan kuliner Jepang tidak dapat dipisahkan dari kondisi geografis, sumber daya alam, aktivitas ekonomi, dan perubahan sosial masyarakatnya. Dengan demikian, pembelajaran kuliner tidak hanya mengajarkan teknik memasak, tetapi juga memperlihatkan bagaimana makanan menjadi representasi identitas budaya.

Penggunaan bahasa Jepang dan bahasa Inggris sebagai bagian dari kegiatan juga memberikan dampak positif terhadap kesiapan peserta menghadapi lingkungan kerja global. Walaupun tujuan utama kegiatan bukan pembelajaran bahasa, penyisipan kosakata dan ungkapan sederhana yang berkaitan dengan pelayanan restoran membantu peserta memahami konteks penggunaan bahasa dalam situasi kerja yang nyata. Di sisi lain, penggunaan istilah bahasa Inggris memperkenalkan kosakata internasional yang lazim digunakan pada industri kuliner. Integrasi budaya, bahasa, dan keterampilan vokasional ini menjadikan pembelajaran lebih kontekstual karena peserta dapat memahami hubungan antara kompetensi komunikasi dengan kebutuhan dunia kerja.

Temuan kegiatan ini sejalan dengan hasil pengabdian Ardiantari et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pelatihan budaya Jepang mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap etika pelayanan dan komunikasi lintas budaya pada sektor pariwisata. Demikian pula Nurita et al. (2024) melaporkan bahwa pelatihan bahasa asing yang dipadukan dengan konteks budaya memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi peserta didik sekolah vokasi. Perbedaan utama kegiatan ini dibandingkan kedua pengabdian tersebut terletak pada pendekatan integratif yang digunakan. Jika pengabdian sebelumnya lebih menitikberatkan pada pelatihan budaya atau bahasa secara terpisah, kegiatan ini

menggabungkan pembelajaran budaya, praktik kuliner, bahasa Jepang, dan bahasa Inggris dalam satu rangkaian aktivitas. Integrasi tersebut memberikan pengalaman belajar yang lebih komprehensif karena peserta tidak hanya memahami konsep budaya, tetapi juga mempraktikkannya secara langsung dalam konteks kuliner.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa kelas kuliner Jepang merupakan media pembelajaran lintas budaya yang efektif bagi siswa vokasi kuliner. Pendekatan yang memadukan ceramah interaktif, diskusi kelompok, simulasi, dan penguatan bahasa mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan komunikasi, serta sikap apresiatif peserta terhadap keberagaman budaya. Dari perspektif pengabdian kepada masyarakat, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa peningkatan pemahaman peserta, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai model pembelajaran berbasis budaya pada pendidikan vokasi. Model ini dapat direplikasi pada bidang keahlian lain, seperti perhotelan, pariwisata, maupun tata boga internasional, sehingga mendukung penguatan kompetensi lulusan yang siap bersaing pada lingkungan kerja global dengan tetap memiliki sensitivitas terhadap perbedaan budaya.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kelas kuliner Jepang sebagai media pembelajaran lintas budaya bagi siswa kelas XI Program Keahlian Kuliner SMK PGRI 5 Denpasar telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Melalui kombinasi metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, simulasi kuliner, serta pengenalan bahasa Jepang dan bahasa Inggris, peserta mengalami peningkatan pemahaman mengenai budaya Jepang, khususnya terkait budaya sapaan, konsep *omotenashi*, *oojigi*, filosofi *washoku*, etika makan, serta keterkaitan antara kuliner dengan musim dan tradisi masyarakat Jepang. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan berhasil meningkatkan pemahaman lintas budaya peserta sebesar 75% dengan tingkat kepuasan mencapai 88%, yang menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) efektif dalam memperkuat kompetensi budaya sekaligus memperluas wawasan peserta mengenai dunia kuliner internasional.

Kegiatan ini memberikan kontribusi sebagai model pembelajaran yang mengintegrasikan keterampilan kuliner, pemahaman lintas budaya, dan kemampuan komunikasi dalam bahasa asing pada pendidikan vokasi. Pembelajaran yang mengaitkan praktik kuliner dengan nilai-nilai budaya terbukti mampu menumbuhkan apresiasi peserta terhadap keberagaman budaya sekaligus meningkatkan kesiapan mereka menghadapi lingkungan kerja global, khususnya pada sektor kuliner, pariwisata, dan perhotelan. Oleh karena itu, model kelas kuliner berbasis pembelajaran lintas budaya ini berpotensi untuk direplikasi dan dikembangkan pada program pendidikan vokasi lainnya sebagai salah satu bentuk inovasi pengabdian kepada masyarakat yang mendukung penguatan kompetensi lulusan sesuai dengan kebutuhan industri dan perkembangan global.

Daftar pustaka

Ardiantari, I. A. P. G., Andriyani, A. A. A. D., Purnami, N. K. N., & Murti, A. A. N. R. D. (2023). Pelatihan Hospitality Dan Budaya Jepang Pada Staf DTW Jatiluwih. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Bahasa Asing Universitas Mahasarakswati Denpasar (SENADIBA)*, 144–150. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/senadiba/article/view/8454>

- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2013). *Food Culture in Japan*. Greenwood Press.
- Bestor, T. C. (2011). *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*. University of California Press.
- Billa, M. A., Basuki, I. A., & Susanto, G. (2025). Cita Rasa Sebagai Identitas Budaya dalam Film "Tabula Rasa": Kajian Gastrokritik. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 11(2), 1800–1817. <https://doi.org/10.30605/onoma.v11i2.5664>
- Cwierotka, K. J. (2006). *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. Reaktion Books.
- Fatimah, R., & Panjaitan, L. L. (2025). Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi. *KIRYOKU*, 9(2), 396–409. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v9i2.396-409>
- Hendry, J. (2019). *Understanding Japanese Society* (5th ed.). Routledge.
- Ishige, N. (2001). *The History of Japanese Food*. Routledge.
- Muhtar, M. K., Ariska, F., Firdaus, T. B., & Sartini, S. (2025). Globalisasi dan Rekonstruksi Identitas: Telaah Filosofis Restorasi Meiji untuk Revitalisasi Budaya Indonesia. *KIRYOKU*, 9(1), 210–227. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v9i1.210-227>
- Nurita, W., Ardiantari, I. A. P. G., Winarta, I. B. G. N., & Sundayra, L. (2024). Pelatihan Bahasa Inggris Dan Jepang Bagi Siswa Akomodasi Perhotelan Di SMK Widya Dharma Buleleng. *Lokatara Saraswati*, 3(2), 68–74. <https://doi.org/10.36733/lokasaraswati.v3i2.10186>
- Parastuti, P., Pratuti, I. I., Roni, R., & Amri, M. (2025). Pelatihan Origami: Meningkatkan Teamworking Skill Pada Siswa MAN 3 Kediri Berbasis Budaya Jepang. *Jurnal Abdimas Perbanas*, 6(2), 98–106. <https://doi.org/10.56174/jap.v6i2.861>
- Santoso, T., Priventa, H., Yuliawan, I., Hugo, A. T. M., & Cicilia, C. N. N. (2026). Pengabdian Masyarakat Di Man 1 Kota Semarang Melalui Cover Lagu Jawa Ke Bahasa Jepang Sebagai Wujud Harmoni Lintas Bahasa. *Jurnal Bakti Humaniora*, 6(1), 37–47. <https://jurnal.unw.ac.id/index.php/jbm/article/view/4928>
- Sugimoto, Y. (2020). *An Introduction to Japanese Society* (5th ed.). Cambridge University Press. https://assets.cambridge.org/97811087/24746/frontmatter/9781108724746_frontmatter.pdf
- Suparyati, A., & Habsya, C. (2024). Kompetensi Lulusan Pendidikan Vokasi untuk Bersaing di Pasar Global. *JlIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(2), 1921–1927. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i2.3288>
- UNESCO. (2013). *Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year*. UNESCO Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>
- Yuniarsih, Y., & Lestari, D. A. R. (2023). Seminar Dan Workshop Pemahaman Lintas Budaya Dalam Pembelajaran Bahasa Jepang. *Darmacitya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 58–72. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/darmacitya/article/view/38310>