

PENGEMBANGAN BUKU PANDUAN BAHASA JEPANG UNTUK INSTRUKTUR “PAYUK BALI” COOKING CLASS DI UBUD

N.M.A.Harningsih¹, D.M.S.Mardani², N.N.Suartini³

Prodi Pendidikan Bahasa Jepang
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja

e-mail: kadekatik01@gmail.com

desak.mardani@undiksha.ac.id nnsuartini@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan buku panduan bahasa Jepang untuk para instruktur kelas memasak. Jenis penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan (*research and development*) dengan menggunakan model pengembangan Sugiyono. Subjek penelitian ini adalah instruktur kelas memasak “Payuk Bali” *cooking class* di Ubud. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini melalui observasi, wawancara dan angket kemudian dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini yaitu (1) buku panduan bahasa Jepang untuk instruktur *cooking class* yang sudah diuji ahli oleh dua orang ahli. (2) Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan oleh uji ahli dan juga instruktur, buku panduan yang dikembangkan sudah baik dan sangat sesuai.

Kata Kunci : Buku panduan, Instruktur, Kelas Memasak.

要旨

本研究は、料理師範のため日本語解説書を作成することを目的とした。作成に当たりスギヨノの作成モデルを参考とした。対象は、ウブドの料理教室“Payuk Bali”の教師である。データは、観察、インタビュー、アンケートにより収集し、定性的記述法により分析した。結果、(1) 作成した料理教室の教師のための日本語解説書は、とも日本語専門家教師により認められた。(2) 日本語専門家教師によるこの解説書は良く学習要項に沿ったものであるというものであった。

キーワード : 解説書、教師、料理教室

1. PENDAHULUAN

Bali merupakan salah satu pulau yang terkenal hingga ke penjuru dunia, beberapa faktor yang menyebabkan Bali terkenal hingga ke penjuru dunia adalah kebudayaan, kesenian dan pariwisata yang dimilikinya. Hal ini membuat wisatawan asing maupun domestik rela datang jauh-jauh berkunjung ke Bali hanya untuk menikmati keindahan Pulau Bali beserta pariwisatanya (Udayana, 2015).

Sebagai daerah tujuan wisata, Bali mengalami perkembangan pariwisata yang sangat pesat baik dari kualitas maupun kuantitas. Hal ini, dapat dilihat dari perkembangan dan bertambahnya sarana dan prasana pariwisata seperti akomodasi, transportasi, fasilitas rekreasi, hiburan, komunikasi dan atraksi wisata. Budaya Bali yang didukung oleh kondisi

alam yang indah serta penuh dengan nuansa spiritual, membuat Provinsi Bali berbeda dari destinasi pariwisata lainnya (Rosalina, 2015). Bali memiliki keindahan pantai dan pariwisata budaya yang unik. Selain itu, wisatawan dapat melakukan beberapa kegiatan selama berada di Bali yang dapat dikategorikan sebagai berikut. 1). Aktivitas di air seperti berselancar, bermain arung jeram dan menyelam, 2). Aktivitas di darat seperti bersepeda, mendaki, beryoga, mengunjungi kebun binatang dan belajar kebudayaan Bali. dan 3). Aktivitas di udara seperti bermain *parasailing*. Bali juga memiliki beragam kesenian dan wisata alam yang menarik sehingga wisatawan dapat menyaksikan kesenian dan keindahan alam yang ada seperti tarian, gamelan, lukisan, patung, persawahan, sungai dan juga hutan. Salah satu tempat yang menghadirkan kesenian dan alam adalah wilayah Ubud.

Menurut Kartajaya (2009), hanya di Ubud wisatawan mampu merasakan pengalaman vertikal dengan Tuhan dan disaat yang bersamaan dengan hubungan positif dengan masyarakat dan lingkungan sekitar yang natural. Ubud memiliki banyak objek wisata yang cocok untuk mengisi liburan wisatawan. Hal ini didukung dengan banyaknya kegiatan yang dapat dilakukan wisatawan seperti yoga, arung jeram, naik sepeda di tepi sawah dan wisata kuliner. Disepanjang jalan di Ubud juga berdiri *artshop*, kios-kios, galeri, museum seni dan pasar seni Ubud yang menjadi andalan dari kepariwisataan Ubud. Salah satu kegiatan yang saat ini diminati oleh wisatawan adalah belajar membuat masakan khas Bali melalui program kelas memasak (*cooking class*) yang banyak ditawarkan oleh restoran-restoran dan tempat khusus yang menyelenggarakan program kelas memasak.

Kelas memasak atau yang lebih dikenal dengan *cooking class* merupakan suatu kegiatan yang diadakan guna menyampaikan informasi yang dihadiri oleh sekelompok orang guna memberikan pelatihan tentang bagaimana cara memasak dan mengolah suatu produk makanan (Nugraha, 2015). Sejumlah restoran dan hotel menyediakan kelas memasak untuk wisatawan. Materi yang diajarkan adalah menu-menu khas Bali seperti sate lilit, sayur urab, sambel matah, dan lawar.

Payuk Bali, merupakan salah satu tempat yang menyediakan kelas memasak yang berlokasi di Desa Laplapan, Ubud. Tidak hanya diajarkan memasak, wisatawan juga berkesempatan belajar membuat sesajen (*canang*) dan belajar membuat minyak kelapa tradisional khas Bali. Setiap harinya wisatawan asing dari berbagai negara mengikuti kegiatan belajar memasak di tempat ini, wisatawan kebanyakan berasal dari Belanda, Jepang, Philipina, Australia dan China. Kegiatan belajar memasak di tempat ini juga didukung oleh instruktur yang fasih dalam berbahasa asing khususnya bahasa Inggris. Payuk Bali menjadi dikenal oleh banyak wisatawan sehingga melakukan kerjasama dengan sebuah biro perjalanan wisata yang secara khusus menangani wisatawan Jepang yaitu *Siki Tour* Bali, dimana setiap bulannya *Siki Tour* Bali mengantarkan rata-rata 10 orang wisatawan Jepang untuk mengikuti kegiatan belajar memasak di tempat ini.

Selama kegiatan memasak berlangsung, instruktur menggunakan bahasa Inggris sebagai alat komunikasi dengan wisatawan, walaupun wisatawan tersebut tidak berasal dari Inggris. Contohnya wisatawan dari Jepang mengikuti kelas memasak, instruktur tetap menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi karena sebagian besar instruktur tidak menguasai Bahasa Jepang. Hal ini menimbulkan beberapa masalah yakni sulitnya menjelaskan sesuatu kepada wisatawan Jepang dalam proses instrukturan memasak masakan Bali sehingga sering terjadinya kesalahpahaman antara peserta dari kelas memasak dan instruktur. Masalah lain yang dialami adalah tidak adanya media bagi instruktur kelas memasak untuk menambah pengetahuan mengenai bahasa Jepang. Karena keterbatasan waktu pula, para instruktur kelas memasak yang ada di Payuk Bali ini tidak sempat mengikuti kursus Bahasa Jepang.

Permasalahan tersebut diperoleh dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dengan pemilik dan salah satu pengajar kelas memasak di Payuk Bali *home cooking class* Ubud. Dari hasil wawancara diketahui bahwa Payuk Bali memiliki eksistensi yang tinggi karena mampu mengadakan kerja sama dengan salah satu biro perjalanan wisatawan Jepang seperti yang sudah dijelaskan diatas. Selama proses berlangsungnya kegiatan kelas memasak, instruktur hanya menggunakan bahasa Inggris. Karena tidak adanya media

belajar bahasa Jepang yang secara khusus berisi tentang kegiatan kelas memasak dan keterbatasan waktu, sehingga para instruktur di tempat ini mengalami kesulitan untuk belajar bahasa Jepang. Padahal penguasaan bahasa Jepang sangat dibutuhkan mengingat Payuk Bali ini memiliki kerja sama dengan salah satu biro perjalanan wisatawan Jepang yaitu *Siki Tour*.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan, secara garis besar buku panduan yang dibutuhkan oleh instruktur kelas memasak adalah buku yang didalamnya mencantumkan kosa kata dasar bahasa Jepang dan langkah-langkah dalam pembuatan makanan khas Bali. Tujuan adanya buku panduan tersebut agar instruktur kelas memasak mampu lebih mudah memahami dan cepat menerapkan apa yang ada di dalam buku panduan tersebut.

Sampai saat ini peneliti belum pernah menemukan penelitian mengenai pengembangan buku panduan bahasa Jepang untuk instruktur kelas memasak. Tetapi ada beberapa penelitian yang sejenis dengan penelitian yang dilakukan dengan subjek dan objek penelitian yang berbeda. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Nita (2016) dengan judul penelitian "Pengembangan Buku *Guide* Berbahasa Jepang bagi Pemula". Pada penelitian yang dilakukan oleh Nita (2016) membuat buku panduan untuk para pemandu wisata agar mampu menguasai bahasa Jepang dan mampu berkomunikasi dengan wisatawan Jepang yang datang ke Lovina. Tetapi dalam buku yang dikembangkan oleh Nita (2016) tersebut hanya mengkhusus pada kemampuan seorang *guide* untuk memandu wisatawan Jepang. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti ini yaitu mengembangkan buku panduan berbahasa Jepang untuk instruktur kelas memasak. Dalam produk yang dikembangkan oleh peneliti ini lebih menekankan pada kemampuan instruktur kelas memasak dalam berkomunikasi dengan wisatawan asing khususnya wisatawan Jepang.

Selain itu, pengembangan mengenai buku panduan juga pernah dilakukan oleh Artawan (2015) dengan judul penelitian "Pengembangan Buku Panduan Kebudayaan Jepang dan Peternakan Babi (*Nihon no Bunka to Youton*) untuk peserta magang di LPK Duta Sahaya Tabanan Tahun 2015". Dalam produk yang dibuat oleh Artawan (2015) dipaparkan mengenai kebudayaan Jepang dan peternakan babi di Jepang agar peserta magang mengenal terlebih dahulu kebiasaan, kebudayaan dan peternakan yang ada di Jepang.

Penelitian sejenis yang selanjutnya adalah penelitian oleh Hagk (2016) dengan judul "Pengembangan Buku Panduan Bahasa Jepang Salon dan SPA Perhotelan untuk Pemula". Pada penelitian yang dilakukan oleh Hagk (2016) dibuat buku panduan bahasa Jepang salon dan SPA untuk pebelajar pemula.

Penelitian lainnya yang sejenis adalah penelitian oleh Suatiningsih (2014) dengan judul "Penyusunan Lembar Kerja Siswa *Nihon de Kankou Gaido* Siswa Kelas XII Jurusan Akomodasi Perhotelan". Tujuannya adalah menyediakan sarana pembelajaran berupa LKS tentang bahasa Jepang pariwisata.

Berangkat dari berbagai hal yang menjadi latar belakang permasalahan instruktur kelas memasak selama ini, mengindikasikan bahwa pengembangan buku panduan berbahasa Jepang untuk instruktur di Payuk Bali mutlak diperlukan. Pengembangan buku panduan ini, untuk meningkatkan kemampuan berbahasa Jepang para instruktur kelas memasak, sehingga proses instrukturan dalam kegiatan kelas memasak dapat berjalan lancar. Buku yang dikembangkan berupa buku panduan masakan Bali untuk instruktur di Payuk Bali yang mudah dipahami.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah buku panduan berbahasa Jepang yang sesuai dengan kebutuhan instruktur kelas memasak di Payuk Bali?

Pengertian Buku Panduan

Buku panduan adalah buku yang menyajikan informasi dan memandu atau memberikan tuntunan kepada pembaca untuk melakukan sesuai dengan yang disampaikan

dalam buku tersebut. Buku panduan sering juga disebut sebagai *hand book*, buku penuntun, dan buku pegangan.

Buku panduan mempunyai tujuan memberikan pelayanan kepada pembacanya akan berbagi sumber informasi pengetahuan dengan tingkat referensi siaga. Isi yang tertuang dalam buku panduan memang tidak terlalu muktahir (Pawit, 2009;418).

Pengertian Kelas Memasak

Menurut Nur Apriyantini(2015) kelas memasak adalah suatu kegiatan memasak yang dilakukan secara berkelompok dalam sebuah tempat untuk mengolah dan memasak dengan cara lebih terkonsep dengan benar. Dalam kegiatan kelas memasak terdapat pemandu yang akan memandu peserta selama kegiatan kelas memasak berlangsung. Tidak hanya diajarkan memasak dalam kegiatan ini juga berlangsung proses berbagi resep masakan tertentu.

Profil Payuk Bali

Payuk Bali *Home Cooking Class* Ubud merupakan salah satu tempat yang menyediakan kegiatan *cooking class*(kelas memasak) yang berlokasi di Desa Laplapan, Ubud. Payuk Bali mulai beroperasi sejak tahun 2011 dan saat ini terdapat 6 orang *staff* pegawai/instruktur. Wisatawan yang mengikuti kegiatan belajar memasak di tempat ini kebanyakan berasal dari Jepang, Belanda, Australia, Philipina dan Cina. Menurut Made Siman selaku salah satu instruktur di Payuk Bali, menyebutkan bahwa wisatawan yang datang tidak hanya diajarkan memasak tetapi wisatawan juga dikenalkan dengan budaya Bali.

Kegiatan yang dilakukan oleh wisatawan di tempat ini dimulai dari berbelanja kebutuhan memasak di pasar tradisional kemudian dilanjutkan dengan kelas memasak. Menu yang diajarkan di tempat ini dibagi menjadi dua yaitu Menu Vegetarian dan Non-Vegetarian.

Teineigo

Sutedi (2007) menyatakan *teineigo* adalah bahasa yang digunakan untuk menghormati lawan bicara dengan cara menghaluskan kata-kata atau kalimat yang diucapkannya. *Teineigo* tidak sama dengan *sonkeigo* dan *kenjogo* karena *teineigo* sama sekali tidak ada hubungannya dengan menaikkan atau menurunkan derajat orang yang dibicarakan. Yang menjadi pertimbangan dalam *teineigo* hanyalah lawan bicara. *Teineigo* semata-mata dipergunakan untuk menghormati lawan bicara. Rahayu (2014) menyatakan *teineigo* merupakan istilah yang sopan yang paling banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari dan digunakan tanpa menunjukkan pada penerima maupun pembicara.

2. Metode

Metode dan Instrumen Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, proses pengumpulan datanya menggunakan metode observasi, wawancara dan angket.

Metode observasi digunakan untuk memperoleh data mengenai (1) mengetahui bagaimana situasi dan kondisi instruktur yang ada di Payuk Bali, Metode wawancara diperlukan untuk menjawab rumusan masalah penelitian (1) memperoleh informasi mengenai informasi awal tentang Payuk Bali. Informasi awal tersebut mengenai profil payuk bali dan pelaksanaan kelas memasak yang ada di tempat ini, dan yang terakhir instrumen angket digunakan untuk (1) mengetahui hal-hal yang dibutuhkan oleh instruktur kelas memasak dalam mengajar wisatawan Jepang yang datang ke Payuk Bali ini dan (2) uji coba produk pada ahli isi, media pembelajaran dan tanggapan pengguna produk.

Metode dan Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul dari instrumen kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Metode yang sama juga peneliti gunakan pada hasil angket uji ahli. Produk yang

dikembangkan berupa buku panduan berbahasa Jepang untuk instruktur kelas memasak di Payuk Bali kemudian diuji tingkat validitas dan keefektifannya melalui uji ahli isi materi bahasa Jepang pariwisata dengan menggunakan angket dan dianalisis.

3. Hasil dan Pembahasan

Buku yang dikembangkan adalah buku panduan bahasa Jepang yang akan digunakan oleh instruktur kelas memasak di Payuk Bali *cooking class*. Buku ini menyajikan materi berupa mengenal wisatawan Jepang, kosakata, pola kalimat dan contoh percakapan yang dibagi ke dalam 4 bab.

Adapun struktur buku yang dibuat adalah sebagai berikut.

1. Cover

Cover buku dibuat dengan mencantumkan judul buku yaitu "Panduan Bahasa Jepang Instruktur *Cooking Class*". Pada cover juga terdapat foto kegiatan kelas memasak dan bumbu masakan yang menjadi latar belakang judul buku.

2. Kata Pengantar

Kata pengantar merupakan bagian awal (pembuka) dari buku panduan ini yang menuliskan paparan isi buku secara singkat dan ucapan terimakasih kepada pihak yang telah membantu dalam proses pembuatan buku.

3. Daftar Isi

Pada halaman berikutnya terdapat daftar isi berupa cantuman halaman pada materi pembahasan agar mempermudah pebelajar dalam mengetahui cakupan isi materi buku panduan bahasa Jepang untuk instruktur kelas memasak.

4. Mengetahui Huruf Jepang

Pada halaman berikutnya akan dipaparkan materi tentang huruf Jepang yaitu huruf hiragana dan katakana. Materi ini diberikan untuk mengenalkan kepada pebelajar huruf Jepang yang digunakan pada buku panduan.

5. Bab 1 Mengetahui Wisatawan Jepang

Bab ini menyajikan materi tentang karakteristik wisatawan Jepang dan hal-hal yang perlu diperhatikan sebagai instruktur kelas memasak ketika memandu wisatawan Jepang.

6. Bab II Kosakata

Bab ini berisi kosakata yang berkaitan dengan kegiatan kelas memasak yaitu kosakata salam sapaan, angka, waktu (jam dan menit), letak, warna, kosakata lain, peralatan dapur, bumbu, bahan masakan dan kata kerja disertai perubahannya. Penyajian kosakata peralatan dapur, bumbu dan bahan masakan dilengkapi dengan foto agar memudahkan pebelajar mengingat kosakata tersebut.

7. Bab III Partikel dan Pola Kalimat

Bab ini dibagi menjadi dua sub bab yaitu penjelasan partikel dan penjelasan pola kalimat. Pada setiap penjelasan dilengkapi dengan contoh yang berkaitan dengan kegiatan kelas memasak.

8. Bab IV Percakapan

Pada bab ini akan menyajikan simulasi percakapan yang dibagi menjadi 2 tema percakapan masakannya vegetarian dan masakan vegetarian.

9. Daftar Pustaka

Buku panduan ini dilengkapi daftar pustaka yang mencantumkan sumber atau referensi terkait.

10. Cover Belakang

Pada bagian cover belakang terdapat ringkasan singkat mengenai isi buku yang bertujuan untuk memberikan informasi awal mengenai isi buku kepada pembaca.

Pembahasan

Buku panduan yang dikembangkan dalam penelitian ini memberikan informasi pengetahuan bahasa Jepang khususnya di dalam bidang kelas memasak kepada instruktur yang ada di

Payuk Bali sesuai dengan kebutuhannya. Terdapat 4 hal pokok yang akan di paparkan di dalam buku panduan yang dikembangkan yaitu mengenal wisatawan Jepang, kosakata, partikel dan pola kalimat dan percakapan. Sehingga buku panduan disusun menjadi 4 bab. Sesuai dengan pendapat dari Pawit (2008) Buku panduan mempunyai tujuan memberikan pelayanan kepada pembacanya akan berbagi sumber informasi pengetahuan dengan tingkat referensi siaga. Isi yang tertuang dalam buku panduan memang tidak terlalu muktahir.

Pada pemaparan materi di dalam buku khususnya dalam materi percakapan bahasa yang digunakan adalah *teineigo* karena *teneigo* sangat tepat digunakan ketika berkomunikasi dengan wisatawan Jepang untuk menghormati wisatawan tanpa memandang status ataupun derajat. Instruktur kelas memasak semata-mata hanya menunjukkan rasa hormat dan sopan kepada wisatawan yang datang tanpa harus mempertimbangkan derajatnya.

Buku panduan yang dikembangkan ini hanya melewati tahap uji ahli dan respons pengguna. Penilaian buku panduan ini dilakukan oleh pengajar bahasa seorang ahli isi atau materi dan seorang ahli media pembelajaran dari dosen di jurusan pendidikan bahasa Jepang Universitas Pendidikan Ganesha. Respons pengguna dilakukan oleh dua orang responden dari Payuk Bali yang merupakan instruktur kelas memasak.

Berdasarkan hasil penilaian para ahli dan juga respons pengguna, media yang dihasilkan sudah sudah sesuai, namun masih ada beberapa hal yang harus dilakukan perbaikan. Berdasarkan hasil angket penilaian oleh ahli dan responden, dapat dikatakan bahwa buku panduan yang dikembangkan ini sudah sesuai dengan tujuan pembuatannya, yaitu membuat buku panduan bahasa Jepang yang mampu membantu para instruktur kelas memasak menambah kemampuan dalam berbahasa Jepang.

Secara umum manfaat dari buku panduan yang dikembangkan ini adalah menambah sumber belajar yang sesuai dengan kebutuhan instruktur kelas memasak yang ada di Payuk Bali. Buku ini menyajikan materi-materi sesuai dengan keadaan yang ada di Payuk Bali sehingga para instruktur akan lebih mudah memahami isi dalam buku.

Adapun keunggulan buku panduan bahasa Jepang yang dikembangkan yaitu sebagai berikut.

1. Buku ini tidak hanya menyajikan materi tentang bahasa Jepang tetapi juga menyajikan materi pengetahuan umum tentang wisatawan Jepang yang wajib diketahui oleh instruktur kelas memasak.
2. Buku ini dilengkapi dengan gambar *real/foto* berwarna yang diambil langsung dengan tujuan memudahkan para instruktur mengingat kosakata.
3. Buku ini dilengkapi dengan simulasi percakapan yang sesuai dengan situasi yang ada di Payuk Bali dan sesuai dengan pengalaman para instruktur kelas memasak.

Oleh karena itu, buku ajar bahasa Jepang kesehatan yang dikembangkan akan dipergunakan oleh instruktur kelas memasak di Payuk Bali Ubud sebagai sumber belajar bahasa Jepang untuk meningkatkan keterampilan berbahasa Jepang.

4. Simpulan dan Saran

Simpulan yang dapat dirumuskan yaitu buku panduan bahasa Jepang yang sesuai dengan kebutuhan instruktur kelas memasak di Payuk Bali adalah buku panduan bahasa Jepang yang terdapat gambar nyata/*real* sebagai ilustrasi agar memudahkan pebelajar dalam mengingat kosakata. Selain itu, terdapat contoh percakapan yang sesuai dengan keadaan di tempat kelas memasak untuk meningkatkan kemampuan berbicara.

Adapun 4 bab yang dibahas dalam buku ini yaitu, bab 1 mengenal wisatawan Jepang, bab 2 kosakata, bab 3 partikel dan pola kalimat dan bab 4 percakapan. Pada kosakata peralatan dapur, bumbu dan bahan masakan dilengkapi dengan foto untuk mempermudah instruktur mengingat kosakata.

Saran yang diberikan kepada peneliti lainnya bahwa dalam buku panduan bahasa Jepang ini secara khusus menyajikan materi yang hanya terdapat di ruang lingkup Payuk Bali Ubud. Didalam buku panduan ini disajikan 9 tema percakapan dengan 6 tema percakapan memasak. kepada peneliti lain disarankan agar mengembangkan buku mengenai kelas memasak dengan cakupan materi yang lebih luas lagi. Selain hal tersebut, peneliti lain juga dapat membuat panduan bahasa Jepang dengan media yang berbeda seperti video dalam bentuk CD sehingga produk yang dikembangkan lebih bervariasi.

Daftar Pustaka

- Kartajaya, Hermawan dan Bembi Dwi Indro
M. 2009. *Ubud The Spirit of Bali*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Nugraha, M. Rizky. 2015. "Cooking Class Sebagai Paket Wisata di Restoran Laka Leke Ubud Bali", *Jurnal IPTA*, Volume 3 No 1, ISSN : 2338-8633.
- Nur Apriyantini, Siska. 2015. "Mengembangkan Perkembangan Sosial Anak Melalui Kegiatan Cooking Class" Skripsi (diterbitkan). Universitas Indonesia.
- Pawit, M. Yusuf. 2009. *Ilmu Informasi, Komunikasi dan Kepustakaan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rahayu, Ely Triasih. 2014. "Comparison of Honorific Language in Javanese and Japanese Speech Community", *International Journal on Studies in English Language and Literatur (IJSELL)*. Volume 2, No 7, ISSN 2347-3134.
- Rosalina, Putu Devi. 2015. "Membuka Pintu Pengembangan Medical Tourism di Bali", *Jurnal Master Pariwisata*, Volume 1, No 2, ISSN 2406-9116.
- Sutedi, Dedi. 2007. *Nihongo No Bunpou (Tata Bahasa Jepang Tingkat Dasar)*. Bandung: Humaniora
- Udayana, dkk. 2015. "Pengembangan Aplikasi Panduan Pariwisata Berbasis Android di Kabupaten Klungkung", *e-Journal Jurusan Pendidikan Teknik Informatika, Undiksha*, Volume 5, No 1, ISSN 2252-9063.