

ERROR ANALYSIS DALAM PENULISAN MENU DITINJAU DARI SURFACE STRATEGY TAXONOMY PADA MAHASISWA STIPAR TRIATMA JAYA

I Made Agung Rai Antara
Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Triatma Jaya
agung.madrid@gmail.com

Abstrak

Bahasa Inggris adalah bahasa yang wajib dikuasai oleh mahasiswa terutama di industri perhotelan. Salah satu kemampuan yang wajib dikuasai adalah menjelaskan menu. Menjelaskan menu membutuhkan keterampilan bahasa Inggris yang baik karena jika menggunakan bahasa yang kurang tepat maka makna yang hendak disampaikan pun akan salah. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kesalahan berbahasa mahasiswa STIPAR Triatma Jaya jurusan Manajemen *Food and Beverage* dalam menulis menu ditinjau dari *surface strategy taxonomy*. Keempat taxonomy tersebut yaitu *omission*, *addition*, *misinformation*, dan *misordering*. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan jumlah sampel tulisan sebanyak 34 buah. Data dikumpulkan melalui dokumentasi dan wawancara. Penelitian ini menggunakan teori *Surface strategy taxonomy* yang dikemukakan oleh Dulay,dkk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesalahan yang paling banyak ditemukan adalah *addition* sebesar 47,01%, kedua *misinformation* dengan presentase 28,21 , ketiga *omission* 19,66 dan yang paling sedikit adalah *misordering* 3,42%. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam menulis menu adalah merangkai ide dalam bahasa Inggris, terbatasnya kosakata dan tata bahasa.

Kata Kunci : Kesalahan berbahasa, *Menu*, *Surface strategy taxonomy*

PENDAHULUAN

Bahasa merupakan alat komunikasi yang sangat penting. Melalui bahasa, manusia bisa berkomunikasi dengan manusia lainnya dengan baik. Komunikasi melibatkan pertukaran informasi yang disampaikan dalam ada dua jenis yaitu lisan dan tulisan. Kelancaran penyampaian informasi dari satu sumber bahasa dengan penerima bahasa tergantung dari kejelasan informasi yang diterima. Hal-hal yang mempengaruhi kelancaran informasi yang

disampaikan beberapa diantaranya adalah tata bahasa dan kosakata. Melalui tata bahasa dan penguasaan kosakata yang baik, bahasa yang disampaikan pun akan lebih mudah dimengerti. Bahasa yang dipelajari manusia terus berkembang setiap tahunnya. Bahasa Inggris dipergunakan dan tersebar kurang lebih satu per empat dari penduduk dunia. Diperkirakan jumlah ini akan terus bertambah menjadi 1,5 triliyun pada tahun 2000 an ini (Crystal, 2003). Maka dari itu bahasa Inggris mampu

merambah berbagai sektor termasuk dunia pendidikan.

Bahasa Inggris adalah salah satu mata kuliah wajib di Perguruan Tinggi. Pelajaran yang diberikan mulai dari bahasa Inggris umum sampai bahasa Inggris profesi. Empat skill yang diajarkan adalah *speaking, listening, reading and writing*. Sebagai mata kuliah yang sangat menunjang kemampuan dalam bidang perhotelan maupun pariwisata, bahasa Inggris memiliki peranan yang sangat penting mengingat melalui bahasa Inggris mahasiswa bisa menyampaikan atau memperoleh informasi dan menguasai ilmu perhotelan yang lain dengan mudah. Salah satu contoh adalah keterampilan dalam menjelaskan menu dalam bahasa Inggris.

Kemampuan menjelaskan menu dalam bahasa Inggris merupakan suatu keterampilan yang menguji kemampuan siswa untuk mendeskripsikan makanan tertentu dengan lancar dan jelas. Menu merupakan salah satu teks deskriptif karena di dalam menu ada penjelasan rinci bagaimana makanan tersebut dibuat. Penulis teks deskripsi dapat menggambarkan sesuatu pada pembaca sehingga pembaca mampu melihat, mendengar, dan mencium apa yang digambarkan Suparno dan Yunus (2006: 46). Supaya pembaca bisa mengerti gambaran yang dibuat oleh penulis, maka diperlukan penguasaan tata bahasa yang baik. Kurangnya pemahaman mahasiswa terhadap tata bahasa sering menimbulkan kesalahan berbahasa. Hal ini disebabkan karena pengguna bahasa keliru dalam

menerapkan kaidah bahasa, akibatnya pada penulisan menu seringkali dijumpai kesalahan berbahasa sehingga makna tulisan pada deskripsi menu tidak bisa dimengerti dengan baik.

Penelitian ini berfokus pada kesalahan berbahasa yang dibuat oleh mahasiswa jurusan manajemen *food and beverage* dalam mendeskripsikan menu ditinjau dari *surface strategi taxonomy*. Melalui penelitian ini, penulis ingin mengetahui jenis eror yang dilakukan mahasiswa yaitu dari segi *omission, addition, misinformation*, dan *misordering* dan hambatan-hambatan yang dihadapi mahasiswa dalam menulis menu.

Dalam pengajaran bahasa dikenal istilah kesalahan (*error*) dan kekeliruan (*mistake*). Kesalahan berbahasa disebabkan oleh pemahaman, kemampuan atau kompetensi. Kesalahan ini selalu berulang, sistematis dan konsisten. Sedangkan kekeliruan bersifat acak dan individual, tidak sistematis dan bersifat sementara (Tarigan, 1997). Pendapat lain juga menyebutkan definisi *error* adalah kesalahan berbahasa oleh penutur bahasa karena tidak mengikuti kaidah tata bahasa (*breaches of code*). Hal ini terjadi karena kaidah tata bahasa penutur berbeda dengan aturan bahasa lain. Hal ini menyebabkan ketidakmampuan dan kekurangsempurnaan penutur dalam menggunakan bahasa sehingga terjadi kesalahan berbahasa karena penutur menggunakan aturan bahasa yang kurang tepat (Corder, 1974).

Selanjutnya Dulay, Burt dan Krashen menyebutkan *error* adalah kejanggalan yang dibuat pembelajar dalam ucapan atau tulisan. Salah satu klasifikasi deskriptif dari *error* adalah *Surface Strategy Taxonomy*.

Taxonomi ini menganalisa kesalahan yang dibuat oleh pembelajar bahasa yang terdiri dari beberapa 4 klasifikasi *error*. *Error* tersebut adalah *omission*, *addition*,

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka ada dua permasalahan yang dapat dirumuskan, yaitu: (1) Tipe-tipe kesalahan apa saja yang dilakukan mahasiswa pada saat mendeskripsikan menu dalam bahasa Inggris dilihat dari *surface structure taxonomy*? (2) Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi oleh mahasiswa jurusan food and beverage ketika mereka menulis deskripsi menu dalam bahasa Inggris?

Penelitian ini memiliki dua tujuan. Tujuan penelitian ini adalah (1) Mengetahui tipe-tipe kesalahan yang dilakukan mahasiswa pada saat mendeskripsikan menu dalam bahasa Inggris berdasarkan *surface structure taxonomy* (2) Mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi mahasiswa ketika menulis deskripsi menu?

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis *Surface Strategy Taxonomy* pada menu yang ditulis oleh mahasiswa STIPAR Triatma Jaya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

No	Surface Strategy Taxonomy	Presentase
1	Addition	47,01 %
2	Omission	19,66 %
3	Misinformation	28,21 %
4	Misordering	3,42 %

Hasil analisis terhadap karangan mahasiswa ditinjau dari *surface strategi taxonomy* mendeskripsikan bahwa *Addition error* menempai posisi pertama dengan jumlah 47,01%. Kesalahan terbanyak kedua ditempati oleh *misinformation* sebanyak 28,21%. Kesalahan terbesar ketiga ditempati oleh *omission error* dengan jumlah 19,66% dan posisi terakhir

misinformation, dan *misordering*. Keempat jenis taksonomi dan contohnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian deksriptif. Semua kesalahan yang dilakukan oleh mahasiswa STIPAR Triatma Jaya pada penulisan menu diklasifikasikan menggunakan *surface strategy taxonomy* yang dikemukakan oleh Dulay, dkk. Data tersebut kemudian dijelaskan secara detail dan diperbaiki. Data diambil dari tulisan mahasiswa jurusan manajemen *food and beverage* sebanyak 34 tulisan. Setiap tulisan memuat lima menu yang dideskripsikan secara tertulis. Menu-menu tersebut adalah *Fuyung hai*, *Fried rice*, Ayam Betutu, Rujak, dan Sate.

ditempati oleh *misordering* dengan jumlah 3,42%. Contoh eror yang dilakukan di masing-masing taksonomi dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Pada tabel dibawah ini adalah contoh *addition eror* yang dilakukan oleh mahasiswa STIPAR Triatma Jaya jurusan *Food and Beverage*. Kesalahan yang dilakukan adalah lebih dominan pada kesalahan *double subject it*, preposisi of, dan artikel a.

No	Contoh kesalahan	Perbaikan	Deskripsi surface structure
1	Fuyung hai it is a hot appetizer made from egg, celery, leek, salt, pepper, sweet sour sauce sweet sour sauce made from tomato sauce, egg wash, garlic, water, salt and pepper	<i>Fuyung hai is</i> hot appetizer made from egg, celery, leek, salt, pepper, and sweet sour sauce. Sweet sour sauce is made from tomato sauce, egg wash, garlic, water, salt, and pepper	Addition
2	Sate it is main course made from diced chicken , and peanut sauce	Sate is main course made from diced chicken and peanut sauce	Addition
3	Sweet sour made from tomato sauce, tomato fresh, rice flour, and little bit of spicy powder	Sweet sour made from tomato sauce, tomato fresh, rice flour, and little bit spicy powder	Addition
4	Fuyung hai is a appetizer make from egg, vegetable like a cabbage, salt, pepper, celery.	Fuyung hai is appetizer made from egg, vegetable like cabbage, salt, pepper, and celery	Addition
5	Rujak is a appetizer make from fruits like a papaya, mango, guava, and mix with sugar, shrimp paste, salt	Rujak is appetizer made from fruits such as a papaya, mango, guava, and mix with sugar, shrimp paste and salt	Addition
6	Fuyung hai it is Chinese food made from egg, carrot,	Fuyung hai is Chinese food made from egg, carrot, garlic chicken, leek, serve with steam	Addition

	garlic chicken, leek, serve with steam rice	rice	
7	Ayam betutu it is Balinese food made from chicken and Balinese spice made from shallot, garlic, ginger, turmeric, salt and pepper, chili, lemon grass and oil.	Ayam betutu is Balinese food made from chicken and Balinese spice made from shallot, garlic, ginger, turmeric, salt and pepper, chili, lemon grass and oil.	Addition
8	Fuyung hai is a hot appetizer made from egg, carrot, Chinese cabbage, leek, serve with Fuyung hai sauce.	Fuyung hai is hot appetizer made from egg, carrot, Chinese cabbage, leek, serve with Fuyung hai sauce.	Addition
9	Fried rice is a main course made from steam rice, carrot, leek, Chinese cabbage, egg, shallot, garlic, tomato ketchup, sweet soya sauce, fish gravy, oyster sauce, garnish with fried shallot.	Fried rice is main course made from steamed rice, carrot, leek, Chinese cabbage, egg, shallot, garlic, tomato ketchup, sweet soya sauce, fish gravy, oyster sauce, and garnish with fried shallot.	Addition
10	Fuyung hai is a Chinese dish made from egg that are mixed with vegetables and meat	Fuyung hai is Chinese dish made from egg that are mixed with vegetables and meat	Addition

Pada omission eror, kebanyakan kesalahan terletak pada kesalahan **tobe** dan subjek. Secara lengkap kalimat yang menunjukkan **omission** dapat dilihat pada contoh kalimat dibawah ini.

1	Bumbu Rajang Bali	Bumbu Rajang Bali is made	Ommision
---	-------------------	----------------------------------	----------

	made from shallot, garlic, ginger, galangal, turmeric, egg, chili, black pepper, white pepper, and blend until smooth and marinade whole chicken served with steam rice and urab sayur	from shallot, garlic, ginger, galangal, turmeric, egg, chili, black pepper, white pepper, and blend until smooth and marinade chicken whole served with steam rice and urab sayur	
2	Sauce rujak made from brown sugar, chili, salt, shrimp paste, and water	Sauce rujak is made from brown sugar, chili, salt, shrimp paste, and water	Omission
3	Rujak is appetizer made from Java. Made from peanut sauce and accompaniments are fried tofu, fried tempe with shape is long circle.	Rujak is appetizer made from Java. It is made from peanut sauce and accompaniments are fried tofu, fried tempe , and <i>long circled soft rice</i>	Omission
4	Rujak appetizer made from sliced fruit	Rujak is appetizer made from sliced fruit	Omission
5	Rujak cold dessert made from sliced mango, sliced bengkoang, sliced cucumber, salt, sugar, chili and kuah pindang	Rujak is cold dessert made from sliced mango, sliced bengkoang, sliced cucumber, salt, sugar, chili and kuah pindang	Omission
6	Sate hot main course made from dice chicken, peanut sauce and sauce with peanut sauce	Sate is hot main course made from diced chicken and peanut sauce	Omission
7	Ayam betutu from main course made from chicken whole	Ayam betutu is main course made from chicken whole and Balinese spice.	Omission

	and Balinese spice.		
8	Sate from main course made from chicken and peanut sauce	Sate is main course made from chicken and peanut sauce	Omission
9	Method of cooking frying	Method of cooking is frying	Omission
10	Method of cooking blanching	Method of cooking is blanching	Omission
11	Rujak can clarified to cold appetizer but sometimes Balinese people eat rujak after they eat main course	Rujak can be clarified to cold appetizer but sometimes Balinese people eat rujak after they eat main course	Omission

Pada *misinformation eror* kesalahan yang paling banyak dilakukan adalah pada pembentukan *adjective*. Contoh *misinformation* dapat dilihat pada contoh dibawah ini.

1	It is main course from indonesian menu made from steam rice , chicken, garlic, onion, green vegetable	It is main course from indonesian menu made from steamed rice , chicken, garlic, onion, green vegetable	Misinformation
2	It is appetizer made from mix fruits , mango, pine apple papaya	It is appetizer made from mixed fruits , mango, pine apple papaya	Misinformation
3	It is Indonesian menu made from grill of chicken satay marinade with salt and sweet soya sauce	It is Indonesian menu made from grilled chicken satay marinade with salt and sweet soya sauce	Misinformation
4	It is main course from indonesian menu made from steam rice , chicken, garlic, onion, green vegetable	It is main course from indonesian menu made from steamed rice , chicken, garlic, onion, green vegetable	Misinformation

5	It is main course made from garlic, egg, carrot, white cabbage, steam rice serve with fried chicken and crackers	It is main course made from garlic, egg, carrot, white cabbage, steamed rice serve with fried chicken and crackers	Misinformation
6	Fuyung hai is main course make of egg, flour, leek, and cabbage serve with sauce.	Fuyung hai is main course made from egg, flour, leek, and cabbage serve with sauce.	Misinformation
7	Fried rice is main course make of rice, vegetable, egg, tomato ketchup, sweet soya sauce, salt and pepper, served with fried egg on the top	Fried rice is main course made from rice , vegetable, egg, tomato ketchup, sweet soya sauce, salt and pepper, served with fried egg on the top	Misinformation
8	Rujak is appetizer make of mix fruit and mix with brown sugar sauce	Rujak is appetizer made from mixed fruit and brown sugar sauce	Misinformation
9	Sate is main course make of chicken of beef, mix with peanut sauce.	Sate is main course made of chicken or beef, mixed with peanut sauce.	Misinformation
10	Fuyung hai from appetizer made from egg, carrot, cabbage, flour, leek, and Chinese sauce	Fuyung hai is one of appetizer made from egg, carrot, cabbage, flour, leek, and Chinese sauce	Misinformation

Contoh Misordering error dapat dilihat pada contoh dibawah ini:

1	It is fried eggs made from eggs, leek, carrot, red chili, maizena, garlic, salt and pepper, served with sauce asam manis	It is fried eggs made from eggs, leek, carrot, red chili, maizena, garlic, salt and pepper, served with asam manis sauce	Misordering
2	It is dessert made from	It is dessert made from fruit	Misordering

	fruit cutting cube	which is cut into cube	
3	Frie rice is a main course made from chicken whole	Frie rice is a main course made from whole chicken	Misordering
4	Fried rice from main course made from rice, carrot, cabbage slice, tomato slice, sweet soy sauce, oyster sauce and chicken boiled	Fried rice is main course made from rice, carrot, sliced cabbage, slice tomato, sweet soy sauce, oyster sauce and boiled chicken	Misordering

PENUTUP

Menulis menu merupakan kegiatan yang membutuhkan keterampilan berbahasa yang baik. Seringkali karena keterbatasan penguasaan terhadap tata bahasa, mahasiswa melakukan kesalahan berbahasa atau eror. Kesalahan berbahasa dapat dilihat dari berbagai segi. Salah satunya adalah *surface strategi taxonomy*. Taksonomi ini menelaah eror dari segi *addition*, *omission*, *misinformation*, dan *misordering*. Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada mahasiswa jurusan manajemen *food and beverage*, dapat diperoleh kesimpulan bahwa kesalahan yang mendominasi adalah *addition*, diikuti oleh *misinformation*, ketiga *omission* dan yang paling sedikit adalah *misordering*. Hambatan-hambatan mahasiswa dalam menulis menu dalam bahasa Inggris adalah kurangnya penguasaan tentang tata bahasa dan penguasaan kosakata yang masih minim. Tata bahasa bahasa Inggris memiliki struktur yang kompleks, sehingga mahasiswa membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menerapkan

pengetahuan ke dalam bentuk tulisan. Pengetahuan mahasiswa tentang bahasa Inggris masih perlu ditingkatkan lagi walaupun mahasiswa sudah belajar bahasa Inggris dari sd sampai perguruan tinggi. Kemampuan mahasiswa tidak berkembang karena mempelajari materi kuliah yang banyak, sehingga waktu untuk mempelajari bahasa Inggris sangat minim. Kendala lainnya adalah kurangnya frekuensi mahasiswa berbicara bahasa Inggris baik itu di kelas maupun di kehidupan sehari-hari.

Berikut ini adalah saran-saran yang bisa diberikan terkait dengan analisis eror pada penulisan menu yang dibuat mahasiswa STIPAR Triatma Jaya jurusan *Food and Beverage*.

Mahasiswa perlu diberikan latihan tentang menjelaskan menu sebanyak mungkin. Mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. Menu yang diberikan harus bervariasi mulai dari Negara yang berbeda-beda misalnya Jepang, India, dan Eropa. Latihan ini akan bermanfaat untuk

melatih mahasiswa menulis dan berbicara tentang menu yang sering disajikan di restoran sehingga kapanpun mereka ditanya tentang menu mereka sudah siap menjelaskan dengan bahasa yang baik dan benar..

Mahasiswa perlu memahami tentang *addition, misinformation, omission, dan misordering*. Mahasiswa perlu diberikan latihan tambahan dalam kosakata dan tata bahasa sehingga kalimat yang disampaikan mahasiswa kepada tamu nantinya dapat dimengerti dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Corder, S.P. (1974). *Error Analysis and Interlanguage*. Oxford: Oxford University Press.
- Crystal, David. (2003). *English as a Global Language*. New York: Cambridge University Press
- Suparno dan Yunus, Muhammad. (2004). *Keterampilan Dasar Menulis*. Jakarta:
- Tarigan, Guntur H.(1997). *Analisis Kesalahan Berbahasa*. Jakarta : Depdikbud