



**“Pengembangan *Website* Pengenalan dan Panduan
Dasar Keterampilan Perhotelan Bidang Pelayanan
Food & Beverages”**

**「飲食サービスにおけるホスピタリティ・スキルの
ウェブサイト紹介と基本ガイドの開発」**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Program Studi STr. Bahasa Asing Terapan
Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang

Oleh :

Agung Dwi Prasetyo

40020520650076

PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS DIPONEGORO

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Agung Dwi Prasetyo
NIM : 40020520650076
Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan
Judul Tugas Akhir : Pengembangan *Website* Pengenalan dan Panduan Dasar Keterampilan Perhotelan Bidang Pelayanan *Food & Beverages*

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Sarjana Terapan Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.

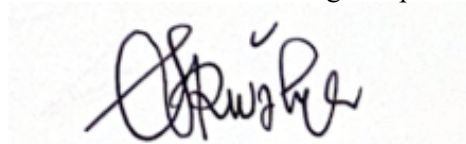
TIM PENGUJI

Pembimbing : Maharani Patria Ratna S.S., M.Hum.
Penguji I : Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M. Hum.
Penguji II : Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si.



Semarang, 21 Maret 2025

Ketua Prodi Bahasa Asing Terapan



Sriwahyu Istana Trahutami S.S., M.Hum.

NIP 197401032000122001

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**Pengembangan *Website* Pengenalan dan Panduan Dasar Keterampilan
Perhotelan Bidang Pelayanan *Food & Beverages***

Oleh :

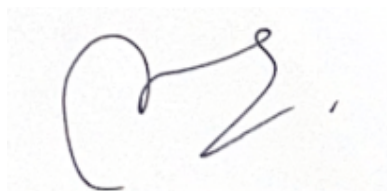
AGUNG DWI PRASETYO

40020520650076

Semarang, 12 Maret 2025

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing



Maharani Patria Ratna S.S., M.Hum.

NIP 198609092019032015

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Agung Dwi Prasetyo

NIM : 40020520650076

Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan

Judul Tugas Akhir : Pengembangan *Website* Pengenalan dan Panduan Dasar
Keterampilan Perhotelan Bidang Pelayanan *Food & Beverages*

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi/ tugas akhir yang ditulis ini tidak mempunyai persamaan dengan skripsi lain.

Demikian pernyataan ini dibuat tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Apabila pernyataan ini tidak benar, maka akan diberikan sanksi oleh pimpinan fakultas.

Semarang, 12 Maret 2025

Yang Membuat Pernyataan



Agung Dwi Prasetyo

40020520650076

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya Tugas Akhir dengan judul “Pengembangan *Website* Pengenalan dan Panduan Dasar Keterampilan Perhotelan Bidang Pelayanan *Food & Beverages*” ini dapat terselesaikan dengan baik dan tanpa adanya suatu halangan apapun. Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu dari beberapa persyaratan kelulusan pada program studi D4 Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik berkat bimbingan, bantuan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yaitu kepada:

1. Allah SWT yang selalu melimpahkan nikmat serta rahmatNya sehingga peneliti dapat menyelesaikan produk tugas akhir dan menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan lancar.
2. Seluruh keluarga tercinta khususnya Ayah dan Ibu yang selalu memberikan semangat, baik doa maupun secara materil sehingga peneliti dapat menyelesaikan dengan lancar pengerjaan tugas akhir dari awal sampai akhir. Terima kasih banyak atas dukungan moral yang diberikan.
3. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami S.S., M.Hum. selaku ketua prodi D4 Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
4. Ibu Maharani Patria Ratna S.S., M.Hum. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
5. Bapak Fitri Alfarisy, S.Pd., M.Hum. selaku dosen wali yang selalu memberikan nasihat dan arahan kepada penulis selama kuliah.
6. Seluruh dosen pengajar di Program Studi D4 Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman yang sangat berharga kepada penulis.

7. Keluarga Cogi Black: Did, Fia, Ucok, Lek, Ray, Husni, Tian, Anya, Joel, Bay, Opal, Englank. Terima kasih atas kebahagiaan, tawa, dan keceriaan yang telah diberikan, serta karena telah menjadi keluarga baru bagi penulis. Semoga tetap seperti ini.
8. Seseorang yang pernah tumbuh bersama, yang menemani penulis berkembang hingga titik saat ini. Semoga segala impian dan harapan yang kini dikejar dapat terwujud dengan indah, seiring waktu yang terus berjalan.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu sejak awal hingga berakhirnya pembuatan laporan ini.

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan, maka penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan pihak yang membutuhkan. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf apabila terdapat kata-kata yang kurang berkenan dan dengan besar hati penulis bersedia menerima kritik maupun saran yang membangun dari seluruh pihak guna memperbaiki kesalahan yang ada.

ABSTRAK

Website NihongoServe dikembangkan sebagai media pembelajaran berbasis digital yang berfokus pada pengenalan dan panduan dasar keterampilan perhotelan dalam bidang *Food & Beverages* (F&B) dengan standar pelayanan yang diterapkan di Jepang. Tujuan utama dari proyek ini adalah untuk memahami proses pembuatan dan pengembangan media pembelajaran digital dalam bentuk website yang menyajikan materi terkait pelayanan di restoran perhotelan di Jepang. Selain itu, proyek ini juga bertujuan untuk menyediakan sumber belajar yang mudah diakses dan interaktif bagi mahasiswa serta calon tenaga kerja yang ingin meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam industri perhotelan Jepang. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) yang mencakup tahapan pengumpulan data, perencanaan, pengembangan produk, validasi, serta uji coba kepada pengguna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *website* ini memiliki tingkat kelayakan yang sangat baik berdasarkan validasi ahli serta uji coba yang dilakukan kepada pengguna. Analisis menggunakan skala Likert menunjukkan bahwa *NihongoServe* memperoleh rata-rata skor sebesar 4,59 dari skala 5,0, yang dikategorikan sebagai *Sangat Baik*. Skor ini mencerminkan tingkat kepuasan yang tinggi dari pengguna terhadap aspek media (4,55), materi (4,56), dan manfaat (4,66). *Website* ini dirancang dengan tampilan minimalis, navigasi yang mudah diakses, serta fitur interaktif untuk meningkatkan pengalaman belajar pengguna. Fitur utama yang disediakan mencakup materi pembelajaran berbasis teks dan video, tabel kosakata, serta forum saran dan masukan untuk pengembangan lebih lanjut. Dengan adanya platform ini, diharapkan *NihongoServe* dapat menjadi sumber pembelajaran yang membantu mahasiswa atau calon tenaga kerja dalam memahami standar pelayanan F&B di Jepang serta meningkatkan keterampilan bahasa dan komunikasi dalam lingkungan perhotelan Jepang.

Kata Kunci: Website pembelajaran, Food & Beverages, Perhotelan, Hospitalitas, Jepang

要旨

NihongoServeは、日本のホテル業界のフード & ビバレッジ (F&B) 分野の基本的なスキルを学ぶためのデジタル学習サイトとして開発された。このプロジェクトの主な目的は、日本のホテルのレストランサービスに関する学習サイトを作成し、その開発プロセスを理解することである。また、学生や仕事を探している人が、簡単にアクセスできて、楽しく学べる教材を提供することも目的の一つである。

プロジェクトでは、リサーチ・アンド・ディベロップメント (R&D) の方法を使い、データ収集、計画、製作、評価、ユーザーテストのステップを進めた。研究の結果、このウェブサイトは専門家の評価とユーザーテストでとても高い評価を得た。リッカート尺度 (Likert Scale) による分析では、「NihongoServe」は 5.0 点満点中 4.59 のスコアを獲得し、「とても良い」と評価された。特に、デザイン (4.55)、教材の内容 (4.56)、使いやすさ (4.66) の面で高い満足度が示された。

このウェブサイトは、シンプルなデザイン、使いやすいナビゲーション、楽しく学べる機能を取り入れ、学習者がスムーズに学べるよう工夫されている。主な機能として、テキストや動画の教材、語彙リスト、意見や提案を送れるフォーラムなどがある。このサイトを通じて、日本のホテル業界で働きたい人が、F&B サービスの基準を学び、日本語でのコミュニケーションスキルを向上させることができるようになることを期待している。

キーワード: 学習ウェブサイト, フード&ビバレッジ, ホスピタリティ, ホテル業界, 日本語学習

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
要旨.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Luaran Penelitian	6
BAB II.....	8
KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Media Pembelajaran.....	8
2.1.1 Media Pembelajaran Digital.....	9
2.2 Pariwisata.....	10
2.2.1 Perhotelan	11
2.2.2 Food & Beverages	13

2.3 Hospitalitas	15
2.3.1 Hospitalitas di F&B.....	16
2.4 Kecakapan Bahasa Jepang.....	17
2.4.1 Pengukuran Kecakapan Bahasa Jepang.....	19
2.4.2 Kecakapan Bahasa Jepang N5 dan N4	20
BAB III.....	23
METODE PENELITIAN	23
3.1 <i>Research & Development (R&D)</i>	23
3.2 Proses Metode <i>Research & Development</i>	23
3.2.1 Potensi dan Masalah	24
3.2.2 Pengumpulan Data.....	25
3.2.3 Desain Produk	27
3.2.4 Validasi Desain.....	27
3.2.5 Revisi Desain	28
3.2.6 Uji Coba.....	28
3.2.7 Revisi Produk.....	30
3.2.8 Produk Akhir	30
BAB IV	31
HASIL DAN DISKUSI.....	31
4.1 Hasil	31
4.1.1 Penelitian dan Pengumpulan Informasi.....	31
4.1.2 Perencanaan	41
4.1.3 Pengembangan Produk	45
4.1.4 Validasi Desain.....	66
4.1.5 Revisi Desain	68

4.1.6 Uji Coba.....	68
4.1.7 Revisi Produk.....	72
4.1.8 Produk Akhir	77
4.2 Diskusi.....	79
BAB V.....	83
KESIMPULAN DAN SARAN	83
5.1 Kesimpulan.....	83
5.2 Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur Research and Development oleh Borg dan Gall.....	23
Gambar 3.2 Alur Research and Development yang digunakan oleh penulis	24
Gambar 3.3 Cara Perhitungan Rata-rata Nilai Produk.....	29
Gambar 4.1 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 1	34
Gambar 4.2 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 2	35
Gambar 4.3 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 3	35
Gambar 4.4 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 4	36
Gambar 4.5 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 5	37
Gambar 4.6 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 6	38
Gambar 4.7 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 7	38
Gambar 4.8 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 8	39
Gambar 4.9 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan 9	40
Gambar 4.10 Contoh Desain dan Tata Letak Utama <i>Website</i>	43
Gambar 4.11 Contoh Desain dan Tata Letak Utama <i>Website</i>	43
Gambar 4.12 Contoh Desain Halaman Konten <i>Website</i>	44
Gambar 4.13 Penampilan Lembar Draft Sub Materi.....	50
Gambar 4.14 Header NihongoVerse	51
Gambar 4.15 Hero Section NihongoServe.....	52
Gambar 4.16 Blog-blog Materi Utama	52
Gambar 4.17 Footer NihongoVerse	53
Gambar 4.18 Halaman Tambahan NihongoVerse 1.....	53
Gambar 4.19 Section Saran dan Masukan	54
Gambar 4.20 Dasbor Pengembangan <i>Website</i> Bagian Form.....	54
Gambar 4.21 Fitur "link" Yang Bertautan.....	55
Gambar 4.22 Fitur Tabel Kosa Kata	56
Gambar 4.23 Fitur Video Contoh Ojigi.....	57
Gambar 4.24 Logo Navigasi <i>Website</i>	57
Gambar 4.25 Logo "NihongoServe".....	58
Gambar 4.26 Palet Warna Umum "NihongoServe"	59
Gambar 4.27 Contoh Penerapan Palet Warna Umum pada Halaman "Blog"	60

Gambar 4.28 Palet Warna Lainnya	60
Gambar 4.29 Palet Warna Sub-Materi "Budaya" 1	61
Gambar 4.30 Palet Warna Sub-Materi "Budaya" 2	61
Gambar 4.31 Visualisasi Halaman Awal <i>Website</i>	62
Gambar 4.32 Contoh Gambar Pada Sub Materi Keterampilan	63
Gambar 4.33 Ilustrasi Yang Digunakan Dari Canva.....	63
Gambar 4.34 Contoh Gambar Font Noto Sans JP	64
Gambar 4.35 Halaman Beranda Hostinger <i>Website</i> Builder	65
Gambar 4.36 Hasil Validasi Materi dan Desain oleh Ahli	67
Gambar 4.37 Tampilan Sebelum Launching	78
Gambar 4.38 Tampilan Sesudah Launching.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Penilaian Skala Likert	29
Tabel 3.2 Skala Likert oleh Sugiyono	30
Tabel 4.1 Pertanyaan Kuesioner Studi Pendahuluan	33
Tabel 4.2 Contoh Sub Materi.....	49
Tabel 4.3 Jumlah Responden Uji Coba Produk.....	69
Tabel 4.4 Pernyataan Kuesioner Uji Coba Produk	70
Tabel 4.5 Hasil Kuesioner Dalam Skala Likert	71
Tabel 4.6 Hasil Kritik dan Saran dari Responden.....	72
Tabel 4.7 Navigasi pada Header Sesudah dan Sebelum Revisi.....	74
Tabel 4.8 Perbaikan Navigasi pada Tampilan Telepon Genggam	75
Tabel 4.9 Penambahan Daftar Isi pada Sub Materi	75
Tabel 4.10 Perbaikan Tampilan pada Sub Materi Contoh Percakapan	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Draf Materi Website “NihongoServe”	88
Lampiran 2. Tampilan Website “NihongoServe”	102
Lampiran 3. Contoh Respon Kuesioner Individu	107
Lampiran 4. Dokumentasi Saat Internship	110
Lampiran 5. Lembar Validasi Materi	111
Lampiran 6. Lembar Validasi Desain	112
Lampiran 7. Lembar Sertifikat Hak Cipta	113