



PEMBUATAN BUKU MAKANAN TRADISIONAL
***WASHOKU: KAISEKI RYOURI* SEBAGAI**
PENGENALAN BUDAYA DAN ETIKET MAKAN
TRADISIONAL JEPANG

和食の本を作成：懐石料理を日本の文化と伝統的な食べ方のご
紹介

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Program Studi STr. Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi
Universitas Diponegoro

Oleh:

Fani Nurhasanah

40020521650036

PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS DIPONEGORO
2025

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

Pembuatan Buku Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryouri* Sebagai

Pengenalan Budaya dan Etiket Makan Tradisional Jepang

和食の本を作成：懐石料理を日本の文化と伝統的な食べ方のご
紹介

Oleh :

Fani Nurhasanah

40020521650036

Semarang, 7 Juli 2025

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing



Lilis Lamsehat Panjaitan, S.Pd., M.A.

NIP 198907232024062001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Fani Nurhasanah

NIM : 40020521650036

Program Studi : S.Tr Bahasa Asing Terapan

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Buku Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryouri* Sebagai Pengenalan Budaya dan Etiket Makan Tradisional Jepang

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

TIM PENGUJI

Pembimbing : Lilis Lamsehat Panjaitan, S.Pd., M.A. ()
Penguji I : Sri Wahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. ()
Penguji II : Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. ()

Semarang, 15 Agustus 2025

Ketua Prodi Bahasa Asing Terapan,



Sri Wahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum.

NIP 197401032000122001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Fani Nurhasanah

NIM : 40020521650036

Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Buku Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryouri* Sebagai Pengenalan Budaya dan Etiket Makan Tradisional Jepang

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, 7 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan



Fani Nurhasanah

40020521650036

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Buku Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryouri* Sebagai Pengenalan Budaya dan Etiket Makan Tradisional Jepang” ini dapat terselesaikan dengan baik. 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 penulis dapat menyelesaikan produk tugas akhir dan menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan lancar.
2. Ayah tercinta, pintu surgaku yaitu ibu tercinta yang tiada henti memberikan doa, semangat, energi positif, dukungan moral dan materil. Terima kasih telah mampu memberikan segalanya dan membuat penulis merasakan pendidikan di bangku kuliah. Kepada panutanku abang penulis, terima kasih atas arahan yang diberikan untuk tetap menjadi orang yang berguna untuk diri sendiri dan siapapun. Untuk adik penulis termenggemaskan, terima kasih telah memberikan banyak keceriaan dari tingkah laku yang dibuatnya.
3. Miss Lilis Lamsehat Panjaitan, S.Pd., M.A. selaku dosen pembimbing yang sangat baik dan telah memberikan arahan, bimbingan, saran, masukan yang sangat berarti selama penulisan buku ini. Bimbingan beliaulah yang membuat penulis tergerak dan menyelesaikan produk ini hingga akhir. Teruntuk beliau tidak dapat diungkapkan menggunakan kata. Terima kasih untuk segalanya.

4. Fani Nurhasanah, diri saya sendiri. Rasa terima kasih yang tulus untuk diri saya sendiri karena telah bertahan, terus belajar, dan tidak putus asa. Terima kasih telah percaya bahwa setiap langkah kecil menuju tujuan itu berarti. Terima kasih telah berani bermimpi dan mewujudkan melalui karya ini.
5. Terkhusus untuk Maya dan Frans yang telah banyak membantu saya dalam proses pembuatan produk dari awal hingga akhir, serta penyedia data visual untuk buku ini.
6. Teman-teman terdekat Faisal, Fetrah, Jakyah, Sofyan, Amathul, Ale, Renata, Salma, Acil, Amelily, Melati. Terima kasih telah mendengar semua keluhan dalam pembuatan produk ini.
7. 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 banyak 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

Buku Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryoury* dikembangkan sebagai media informatif yang bertujuan memperkenalkan kuliner tradisional Jepang, khususnya *Kaiseki Ryoury* kepada para pembaca yang memiliki minat terhadap budaya Jepang dan dunia kuliner. Buku ini mengulas sejarah, filosofi, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam *washoku* dan *kaiseki ryoury*, termasuk aspek estetika penyajian, musim, serta etiket makan yang menyertainya. Pembuatan buku ini menggunakan metode *Research and Development (R&D)* yang mencakup tahapan studi pendahuluan, perencanaan isi materi, penyusunan isi materi, validasi ahli, dan uji coba terbatas kepada calon pengguna. Hasil uji coba menunjukkan bahwa buku ini memenuhi aspek kelayakan sebagai media informatif untuk pengenalan budaya Jepang. Analisis menggunakan Skala Likert menunjukkan bahwa konten buku dikategorikan *Sangat Baik* dengan rata-rata 4,55 dari 5,0. Penilaian tersebut meliputi aspek isi (4,53), desain visual (4,58). Buku ini dirancang untuk menyampaikan materi secara kontekstual, visual, dan komunikatif sehingga dapat meningkatkan pembaca tentang kekayaan kuliner Jepang secara menyeluruh. Buku ini diharapkan dapat menjadi referensi menarik bagi mahasiswa, pelaku industri kuliner, serta masyarakat umum yang ingin mengenal budaya Jepang melalui makanan tradisionalnya.

Kata Kunci: Washoku, Kaiseki Ryoury, Buku Informasi, Budaya Jepang, Etiket Makan

概要

和食伝統食の本：本書は、伝統的な日本料理、特に懐石料理を、日本文化や料理界に関心のある読者に紹介する情報メディアとして開発された。本書は、和食と懐石料理の歴史、哲学、文化的価値を、盛り付けの美的側面、季節感、食事のマナーも含めて概説している。本書は、事前調査、内容企画、内容準備、専門家による検証、潜在的なユーザーへの限定的な試用など、研究開発（R&D）手法を用いて開発された。トライアルの結果、本書は日本文化紹介のための情報メディアとしての実現可能性を満たしていることが示された。リッカート尺度を用いた分析の結果、本書の内容は 5.0 点満点中平均 4.55 点の「非常に良い」に分類された。評価には、内容（4.53）、ビジュアル・デザイン（4.58）の側面が含まれる。本書は、日本の食の豊かさ全体についての読者の理解を深めるために、文脈的、視覚的、伝達的な方法で資料を提供するように設計されている。本書は、伝統的な食を通して日本文化を知りたい学生、料理業界関係者、一般の人々にとって興味深い参考文献となることが期待される。

キーワード 和食、懐石料理、情報書、日本文化、食事作法

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
概要	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
1.5 Luaran	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian Buku	5
2.2 <i>Kaiseki Ryoury</i>	6
2.3 Budaya.....	10
2.4 Etiket Makan Tradisional Jepang.....	11
2.5 Penelitian Terdahulu	13
BAB III METODE	15
3.1 Metode Penelitian.....	15
3.2 Model Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.2.1 Penelitian dan Pengumpulan Data (<i>Research and Information Collecting</i>)	16
3.2.2 Perencanaan (<i>Planning</i>)	17
3.2.3 Draf Produk Awal (<i>Develop Preliminary Form of Product</i>)	18
3.2.4 Uji Coba Lapangan Awal (<i>Preliminary Field Testing</i>)	18

3.2.5	Revisi Hasil Uji Coba (<i>Main Product Revision</i>).....	18
3.2.6	Uji Coba Pelaksanaan Lapangan (<i>Operational Field Testing</i>)	19
3.2.7	Revisi Final Produk Akhir (<i>Final Product Revision</i>)	21
3.2.8	Desiminasi dan Implementasi (<i>Dissemination and Implementation</i>)	21
3.3	Rincian Anggaran.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		23
4.1	Hasil	23
4.1.1	Penelitian dan Pengumpulan Data (Research and information collecting).....	24
4.1.2	Perencanaan (<i>Planning</i>)	26
4.1.3	Draf Produk Awal (<i>Develop Preliminary Form of Product</i>)	28
4.1.4	Uji Coba Lapangan Awal (<i>Preliminary Field Testing</i>)	33
4.1.5	Revisi Hasil Uji Coba (<i>Main Product Revision</i>).....	35
4.1.6	Uji Coba Pelaksanaan Lapangan (<i>Operational Field Testing</i>)	37
4.1.7	Revisi Produk Akhir (<i>Final Product Revision</i>)	47
4.1.8	Desiminasi dan Implementasi (<i>Desseminating and Implementing</i>)	49
4.2	Pembahasan.....	49
BAB V PENUTUP.....		52
5.1	Kesimpulan	52
5.2	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Tahapan Metode Research and Development Borg and Gall	16
Gambar 3.2	Rumus Perhitungan Skor Masing-Masing Indikator (Penelitian Sebelumnya, 2019).....	20
Gambar 4.1	Desain Cover	28
Gambar 4.2	Desai Halaman Cover Belakang.....	30
Gambar 4.3	Palet Warna Desain	30
Gambar 4.4	Desai Tata Letak Buku	31
Gambar 4.5	Tata Letak Penulisan pada Bab Dua.....	31
Gambar 4.6	Tata Letak Penulisan pada Bab Tiga.....	32
Gambar 4.7	Pembuatan Ilustrasi Menggunakan ChatGPT	33
Gambar 4.8	Hasil Penilaian Form Validasi.....	34
Gambar 4.9	Form Validasi	34
Gambar 4.10	Hasil Angket Uji Coba Pemakaian.....	38
Gambar 4.11	Hasil Angket Responden “Tampilan Buku yang Memudahkan Pembaca”	40
Gambar 4.12	Hasil Angket Responden “Penyajian Teks, Gambar, Ilustrasi dalam Buku”	40
Gambar 4.13	Hasil Angket Responden “Pemilihan Warna dan Tata Letak Buku”	41
Gambar 4.14	Hasil Angket Responden “Desain Visual Meningkatkan Minat”	42
Gambar 4.15	Hasil Angket Responden “Struktur Susunan Bab dan Sub Bab”	42
Gambar 4.16	Hasil Angket Responden “Penyajian Materi Terstruktur”	43
Gambar 4.17	Hasil Angket Responden “Isi Materi Mudah Dipahami”	44
Gambar 4.18	Hasil Angket Responden “Pengenalan Budaya dan Etiket Makan Jepang Tersampaikan”	44
Gambar 4.19	Hasil Angket Responden “Bahasa yang Digunakan Jelas”	45
Gambar 4.20	Hasil Angket Responden “Urutan Sajian Kaiseki Membantu Mengidentifikasi Jenis Makanan”	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala likert oleh Sugiyono	20
Tabel 3.2 Anggaran	22
Tabel 4.1 Hasil Ilustrasi Sebelum dan Sesudah Menggunakan AI	29
Tabel 4.2 Revisi Desain dan Isi Materi Oleh Validator	35
Tabel 4.3 Daftar List Responden	37
Tabel 4.4 Hasil Skor Angket Kelayakan Produk	38
Tabel 4.5 Revisi Produk Akhir.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Buku Halaman Terpilih	56
Lampiran 2 Dokumentasi Saat Internship.....	58
Lampiran 3 Form Validasi Desain Dan Isi Materi.....	59
Lampiran 4 Contoh Respon Kuesioner Individu	61
Lampiran 5 Lembar Sertifikat Hak Cipta	62
Lampiran 6 Hasil Turnitin.....	63