



**PEMBUATAN BUKU *TRAVEL GUIDE* KONSEP
HOTEL *AUBERGE* JEPANG: PENGALAMAN
KULINER *FINE DINING* BAGI WISATAWAN
INDONESIA**

インドネシア人観光客向け日本オーベルジュホテルのファインダイニング体験ガイドブック
の制作

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Program Studi Str. Bahasa Asing Terapan
Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang

Oleh:

Ratu Meiaranti

40020522650048

**PROGRAM STUDI Str. BAHASA ASING TERAPAN
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS DIPONEGORO**

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Ratu Meiaranti
NIM : 40020522650048
Program Studi : STR. Bahasa Asing Terapan
Judul Tugas Akhir : Pembuatan Buku *Travel Guide* Konsep Hotel *Auberge*
Jepang: Pengalaman Kuliner *Fine Dining* Bagi Wisatawan
Indonesia

Dengan ini penulis menyatakan bahwa tugas akhir ini adalah hasil karya orisinal penulis sendiri dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akadeik di universitas atau institusi pendidikan mana pun sebelumnya. Semua kutipan, data, dan informasi yang bukan berasal dari pemikiran atau penelitian penulis sendiri telah dicantumkan sumbernya dengan jelas sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku. Penulis bertanggung jawab penuh atas keaslian dari seluruh isi tugas akhir ini. Penulis bersedia menerima sanksi jika terbukti melakukan plagiasi atau penjiplakan.

Semarang, 04 Juni 2026
Yang membuat pernyataan,



Ratu Meiaranti

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BUKU *TRAVEL GUIDE* KONSEP HOTEL *AUBERGE*
JEPANG: PENGALAMAN KULINER *FINE DINING*
BAGI WISATAWAN INDONESIA**

Oleh
Ratu Meiaranti
40020522650048

Semarang, 04 Juni 2026

Disetujui oleh,
Dosen Pembimbing



Althaf Gauhar Auliawan S.Hum., M.Si.
NIP 199501282024061001


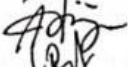

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Ratu Meiaranti
NIM : 40020522650048
Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan
Judul Tugas Akhir : Pembuatan Buku *Travel Guide* Konsep Hotel *Auberge*
Jepang: Pengalaman Kuliner *Fine Dining* Bagi Wisatawan
Indonesia

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 : Althaf Gauhar Auliawan S.Hum., M.Si. ()
Penguji I : Aditya Nur Patria, S.Hum., M.App.Ling ()
Penguji II : Lilis Lamsehat Panjaitan, S.Pd., M.A. ()

Semarang, 22 Juni 2026
Ketua Program Studi
Bahasa Asing Terapan,



Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum.
NIP 197401032000122001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena dengan rahmat dan karunia-Nya penulis berhasil menyelesaikan laporan tugas akhir berjudul “Pembuatan Buku *Travel Guide* Konsep Hotel *Auberge* Jepang: Pengalaman Kuliner *Fine Dining* Bagi Wisatawan Indonesia”. Laporan ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Linguistik pada Program Studi Bahasa Asing Terapan, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro. Penyusunan tugas akhir ini merupakan wujud penerapan dan pendalaman ilmu yang diperoleh selama menempuh perkuliahan. Selain memenuhi tuntutan akademik, karya ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kreatif yang bernilai edukatif dan berperan dalam promosi budaya melalui buku panduan wisata.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini tidak mungkin terlaksana tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan kesehatan, kekuatan, dan kelancaran selama proses penyusunan tugas akhir.
2. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. selaku ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan.
3. Bapak Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan serta bimbingan hingga tugas akhir ini selesai.
4. Ibu Alfin Rosyidha, S.Pd., M.A. selaku dosen wali yang senantiasa memberikan nasihat, arahan, dan semangat kepada penulis selama masa studi.
5. Seluruh dosen dan staf pengajar di Program Studi Bahasa Asing Terapan atas ilmu dan pengalaman yang telah diberikan selama masa studi.
6. Kedua orang tua penulis yang meskipun tidak hadir dalam langkah secara langsung, tetapi senantiasa memberikan doa, motivasi, dan menjadi sumber kekuatan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Teman-teman tersayang, Karen, Dita, Naia, Keish, Amelily, Clodie, Lissan, dan Nismara yang telah menemani perjalanan selama empat

tahun perkuliahan. Terima kasih telah menjadi tempat penulis menemukan tawa di tengah segala kesibukan dan kesulitan.

8. Teman-teman seperjuangan Bahasa Asing Terapan, khususnya Kelas Jepang terima kasih atas hari-hari yang penuh canda tawa selama masa perkuliahan.
9. Teman-teman masa kecil, Lily, Yazkya, Sasa, Rara, Jihan, terima kasih atas doa dan dukungannya sampai saat ini.
10. Terakhir, terima kasih kepada teman-teman yang tidak dapat disebut namanya satu per satu, yang senantiasa hadir dan menemani penulis selama masa perkuliahan. Kebersamaan, dukungan moral, serta semangat berbagi ilmu yang telah diberikan sangat berarti dalam penyelesaian tugas akhir ini.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun dan mengembangkan buku *travel guide* bertema konsep hotel *auberge* Jepang berbasis pengalaman kuliner bagi wisatawan Indonesia. Produk dikembangkan menggunakan metode R&D model Borg and Gall yang kemudian disederhanakan menjadi delapan tahapan, yaitu identifikasi potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, validasi desain oleh ahli, revisi desain, uji coba produk, revisi dan produk akhir. Penelitian ini mencakup empat bagian utama menampilkan karakteristik restoran *auberge*, mendeskripsikan pengalaman *fine dining*, menyajikan menu dan hidangan, serta menganalisis kuliner regional pendukung *auberge dining*. Hal-hal yang dibahas meliputi suasana makan yang intim, filosofi kuliner chef, menu musiman, filosofi pairing, alur makan malam, etiket makan, menu degustasi, à la carte, wagyu lokal, spesialisasi makanan laut, produk susu artisan, sayuran tradisional, dan rempah-rempah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buku *travel guide* mampu memperkenalkan konsep *auberge*, *omotenashi*, pengalaman *fine dining*, serta karakteristik penginapan dan kuliner Jepang secara lebih terstruktur dan menarik. Berdasarkan hasil uji coba responden, produk dinilai layak dengan skor 4,38 dari skala 5,00 dan termasuk kategori “Sangat Baik”. Dengan demikian, buku *travel guide* ini layak digunakan sebagai media informasi dan edukasi bagi wisatawan Indonesia. “*Japanese Auberge Experience*” hadir sebagai *travel guide* informatif dan estetik yang tidak hanya memperkenalkan penginapan *auberge* Jepang, tetapi juga memberikan inspirasi pengalaman *authentic stay* dan wisata kuliner eksklusif bagi pembaca.

Kata kunci: *travel guide*, *auberge*, *omotenashi*, *fine dining*, wisatawan Indonesia.

要旨

本研究は、インドネシア人旅行者を対象とし、日本のオーベルジュの概念を基盤とした食体験に焦点を当てた旅行ガイドブックの作成・開発を目的とする。研究方法として、Borg and Gall の R&D モデルを採用し、8 段階に簡略化したプロセス（潜在性と課題の特定、データ収集、製品設計、専門家による設計妥当性検討、設計の修正、製品試験、修正、最終製品）に従う。本研究は 4 つの主要セクションから構成され、オーベルジュ・レストランの特徴の提示、ディナー体験の記述、メニューおよび料理の紹介、オーベルジュダイニングを支える地域料理の分析を含む。対象項目には、親密なダイニング空間、シェフの料理哲学、季節メニュー、ペアリング哲学、ディナーの流れ、食事マナー、テイastingメニュー、ア・ラカルテ、地元産ワグー、海鮮専門品、職人製乳製品、伝統野菜およびスパイスが含まれる。研究結果は、本旅行ガイドブックがオーベルジュの概念、おもてなし、ファインダイニング体験、ならびに日本の宿泊施設と料理の特徴を、より構造化され魅力的に紹介できることを示す。回答者による試験評価では、製品は 5.00 点満点中 4.38 点を獲得し、「非常に良い」カテゴリーに属し、実用性と妥当性が確認される。したがって、本ガイドブックはインドネシア人旅行者向けの情報・教育媒体として十分有用である。「*Japanese Auberge Experience*」は、オーベルジュを紹介するだけでなく、真正な滞在（*authentic stay*）と独占的な食旅へのインスピレーションを提供する、情報量豊かで美的な旅行ガイドである。

キーワード: 旅行ガイドブック、オーベルジュ、おもてなし、ファインダイニング、インドネシア人観光客。

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
要旨.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Luaran	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pariwisata	7
2.2 <i>Travel Guide</i>	8
2.3 Buku <i>Travel Guide</i> Interaktif.....	8

2.4 Hotel	9
2.5 <i>Hospitality</i>	9
2.6 Hotel <i>Auberge</i> Jepang.....	10
2.7 Pengalaman Kuliner dan <i>Fine Dining</i>	11
2.7.1 Wisata Kuliner dalam Pariwisata Modern	11
2.7.2 <i>Fine Dining</i> sebagai Pengalaman Sensorik dan Budaya	12
2.8 Perilaku Wisatawan Indonesia	12
BAB III METODE PENELITIAN	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 Draft Produk Awal (<i>Develop Preliminary Form of Product</i>)	18
3.2.4 Uji Coba Lapangan Awal (<i>Preliminary Field Testing</i>)	19
3.2.5 Revisi Hasil Uji Coba (<i>Main Product Revision</i>)	20
3.2.6 Uji Coba Pelaksanaan Lapangan (<i>Operational Field Tesing</i>)	20
3.2.7 Revisi Final Produk Akhir (<i>Final Product Revision</i>).....	22
3.2.8 Diseminasi dan Implementasi (<i>Disseminatian and Implementation</i>).....	22
3.3 Alokasi Tugas.....	23
3.4 Timeline Pelaksanaan	23
3.5 Biaya Produksi	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil.....	25

4.1.1 Penelitian dan Pengumpulan Data (<i>Research and Information Collecting</i>)	26
4.1.2 Perencanaan (<i>Planning</i>)	29
4.1.3 Draft Produk Awal (<i>Develop Preliminary Form of Product</i>)	33
4.1.4 Uji Coba Lapangan Awal (<i>Preliminary Field Testing</i>)	40
4.1.5 Revisi Hasil Uji Coba (<i>Main Product Revision</i>)	42
4.1.6 Uji Coba Pelaksanaan Lapangan (<i>Operational Field Testing</i>)	43
4.1.7 Revisi Produk Akhir (<i>Final Product Revision</i>)	47
.....	50
4.1.8 Diseminasi dan Implementasi (<i>Disseminating and Implementing</i>).....	51
4.2 Pembahasan.....	51
BAB V PENUTUP	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Alur Metode Research and Development oleh Borg and Gall.....	16
<i>Gambar 4. 1 Cover buku Japanese Auberge Experience</i>	34
Gambar 4. 2 Pewarnaan	36
Gambar 4. 3 Hasil Validasi Materi oleh Validator	40
Gambar 4. 4 Hasil Validasi Desain oleh Validator.....	41
Gambar 4. 5 Isi Materi sebelum dan setelah Revisi	42
Gambar 4. 6 Desain Tata Letak sebelum dan setelah Revisi	43
Gambar 4. 7 Bentuk dan Penataan Font sebelum dan setelah Revisi	48
Gambar 4. 8 Elemen Desain sebelum dan setelah Revisi	49
Gambar 4. 9 Penambahan <i>QR Code</i>	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Daftar Pernyataan Kuesioner	21
Tabel 3. 2 Penilaian Skala Likert.....	21
Tabel 3. 3 Range Skala Likert	22
Tabel 3. 4 Timeline Pelaksanaan.....	23
Tabel 3. 5 Biaya produksi	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Validasi Materi	59
Lampiran 2 Form Validasi Produk	62
Lampiran 3 Dokumentasi Kuesioner Uji Coba Produk	65
Lampiran 4 Hasil Kritik Dan Saran Responden	66
Lampiran 5 Dokumentasi Hasil Produk Akhir	70
Lampiran 6 Sertifikat HKI	71
Lampiran 7 Lampiran Pencipta	72
Lampiran 8 Hasil Turnitin.....	73