



Penyusunan *Booklet Bilingual* “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” sebagai Media Informasi Jajanan Tradisional

伝統菓子の情報メディアとしての[スラカルタのスラビのケーキについて学ぶ]バイリンガルブックレットの作成

TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Afvina Firdausun Nuzula

40020522650060

PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS DIPONEGORO

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

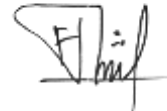
Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir ini disusun tanpa menggunakan hasil penelitian yang telah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana ataupun diploma pada universitas lain. Peneliti bertanggung jawab penuh atas isi tugas akhir ini. Peneliti juga menyatakan bahwa keseluruhan isi dari tugas akhir ini bukan hasil plagiasi dari publikasi atau tulisan orang lain kecuali yang sudah disebutkan sumbernya secara jelas dalam Daftar Pustaka. Peneliti memahami konsekuensi apabila mengambil ide, kalimat, atau frasa pihak lain tanpa referensi yang tepat.

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Afvina Firdausun Nuzula

NIM : 40020522650060

Tanda Tangan



Tanggal : 17 Juni 20226

HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

Penyusunan *Booklet bilingual* "Mengenal Serabi Khas Surakarta" sebagai
Media Informasi Jajanan Tradisional

伝統菓子の情報メディアとしての[スラカルタのスラビについて学ぶ]バイリン
ガルブックレットの作成

Oleh:

Afvina Firdausun Nuzula

40020522650060

Semarang, 08 Juni 2026

Disetujui Oleh,

Dosen Pembimbing



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

NIP 199501282024061001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Afvina Firdausun Nuzula

NIM : 40020522650060

Program Studi : Bahasa Asing Terapan

Judul Tugas Akhir : Penyusunan *Booklet bilingual* "Mengenal Kue serabi Khas Surakarta" sebagai Media Informasi Jajanan Tradisional

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 : Alhaf Gauhar Aultawan, S.Hum., M.Si ()

Pengaji I : Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. ()

Pengaji II : Rezki Fatimah, S.S., M.Hum. ()

Semarang, 29 Juni 2026

Ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan,



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

NIP.197401032000122001

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Penyusunan *Booklet Bilingual* “Mengenal Kue serabi Khas Surakarta” sebagai Media Informasi Jajanan Tradisional”. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan sarjana terapan pada Program Studi Bahasa Asing Terapan, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro. Penyusunan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik berkat bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak selama proses penelitian dan penulisan ini. Oleh karena itu, peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang terbaik kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan limpahan perlindungan, petunjuk, rahmat, serta hidayah-Nya kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik, lancar, dan tanpa hambatan.
2. Bapak Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dukungan, serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
3. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum., selaku Kepala Program Studi Bahasa Asing Terapan, yang telah memberikan ilmu, arahan, dan kesempatan selama masa studi.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Budiyono, M.Si., selaku Dekan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro, atas fasilitas yang telah diberikan selama masa studi.
5. Keluarga tercinta, Khususnya Ayah, Ibu dan Adik-adik penulis, yang selalu memberikan doa, kasih sayang, semangat, dan dukungan baik moral maupun material sepanjang perjalanan akademik penulis.
6. Nadia Ramandita Putri, selaku *partner* dalam penyusunan tugas akhir atas kerja sama dan dukungan selama proses penelitian dan penyelesaian tugas akhir.

7. Teman-teman peneliti, Naia, Ratu, Amel, Karen, Claudia, Nismara, Lissa yang telah memberikan bantuan dan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir serta selama masa perkuliahan.
8. Teman-teman Bahasa Asing Terapan Angkatan 2022, yang telah memberikan dukungan dan kebersamaan selama masa studi.
9. Serta seluruh kelompok dan individu yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti memohon maaf atas segala kesalahan yang dilakukan dan juga sangat terbuka terhadap kritik dan saran demi penyempurnaan karya ini di masa yang akan datang. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dijadikan referensi dalam media kuliner tradisional khas Surakarta di masa mendatang.

Semarang, 8 Juni 2026

Afvina Firdausun Nuzula

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
要旨.....	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
1.5 Luaran.....	6
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA	8

2.1	Kajian Teori.....	8
2.1.1	Jajanan Tradisional	8
2.1.2	Kue Serabi.....	9
2.1.2.1	Sejarah dan Karakteristik Kue Serabi	9
2.1.2.2	Kue Serabi di Surakarta	10
2.1.3	Media Informasi.....	11
2.1.4	<i>Booklet</i>	13
2.1.4.1	Kelebihan <i>Booklet</i>	14
2.2	Penelitian Terdahulu.....	15
BAB III		17
METODE PENELITIAN.....		17
3.1	Jenis Penelitian	17
3.2	Proses Pembuatan <i>Booklet</i>	17
3.2.1	Penelitian dan Pengumpulan Informasi	19
3.2.2	Perencanaan.....	20
3.2.3	Pengembangan Bentuk Awal Produk.....	20
3.2.4	Uji Coba Awal	21
3.2.5	Revisi Produk Utama	23
3.2.6	Uji Lapangan Operasional.....	24
3.2.7	Revisi Produk Akhir.....	25
3.2.8	Penyebaran dan Implementasi.....	26
3.3	Perencanaan Jadwal.....	26
3.4	Anggaran Biaya	27

BAB IV	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Hasil.....	28
4.1.1 Penelitian dan Pengumpulan Informasi	28
4.1.2 Perencanaan.....	30
4.1.3 Pengembangan Bentuk Awal Produk.....	31
4.1.4 Uji Coba Awal atau Tahap Validasi.....	37
4.1.5 Revisi Produk Utama	39
4.1.6 Uji Lapangan Operasional.....	41
4.1.7 Revisi Produk Akhir.....	43
4.1.8 Penyebaran dan Implementasi.....	45
4.2 Pembahasan	46
BAB V.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Presentase Tingkat Minat Masyarakat Terhadap Kue serabi	3
Gambar 3. 1 Metode Penelitian <i>Research and Development</i> oleh Borg and Gall 1976	18
Gambar 3. 2 Penyederhanaan Metode <i>Research and Development</i> Borg and Gall.....	18
1976.....	18
Gambar 3. 3 Metode perhitungan skor rata-rata	24
Gambar 4. 1 Pelaksanaan observasi dan wawancara	29
Gambar 4. 2 Pelaksanaan dokumentasi.....	30
Gambar 4. 3 DeepL untuk menerjemahkan ke bahasa Jepang.....	35
Gambar 4. 4 Palet warna <i>booklet</i>	36
Gambar 4. 5 Hasil validasi dosen pembimbing aspek konten dan visual	38
Gambar 4. 6 Hasil validasi mahasiswa penutur asli bahasa Jepang aspek konten dan visual	38
Gambar 4. 7 Revisi produk utama 1.....	39
Gambar 4. 8 Revisi produk utama 2.....	40
Gambar 4. 9 Revisi produk utama 3.....	41
Gambar 4. 10 Hasil perhitungan responden.....	42
Gambar 4. 11 Revisi produk akhir 1	43
Gambar 4. 12 Revisi produk akhir 2	44
Gambar 4. 13 Revisi produk akhir 3	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kriteria Keahlian.....	21
Tabel 3. 2 Daftar Pertanyaan Aspek Konten.....	22
Tabel 3. 3 Daftar Pertanyaan Aspek Visual.....	23
Tabel 3. 4 Tingkat skor skala likert.....	24
Tabel 3. 5 Daftar pertanyaan untuk responden	25
Tabel 3. 6 Perencanaan Jadwal	26
Tabel 3. 7 Anggaran biaya	27
Tabel 4. 1 Jenis-jenis <i>font</i> booklet	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat izin pengambilan data dan dokumen.....	56
Lampiran 2 Form validasi konten oleh dosen pembimbing.....	57
Lampiran 3 Form validasi konten oleh penutur asli bahasa Jepang	58
Lampiran 4 Form validasi visual oleh dosen pembimbing	59
Lampiran 5 Form validasi visual oleh penutur asli bahasa Jepang	60
Lampiran 6 Diagram responden masyarakat Indonesia dan Jepang	61
Lampiran 7 Hasil kritik dan saran responden	62
Lampiran 8 Sertifikat HKI	73
Lampiran 9 Dokumentasi observasi.....	74
Lampiran 10 Hasil turnitin	75

ABSTRAK

Jajanan tradisional kue serabi merupakan salah satu potensi lokal yang memiliki nilai budaya tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai media informasi dalam memperkenalkan warisan budaya khas daerah kepada masyarakat luas ataupun wisatawan asing. Terdapat berbagai macam kue serabi sesuai dengan cita rasa daerah masing-masing, diantaranya yaitu kue serabi khas Surakarta. Akan tetapi, informasi mengenai kue serabi secara khusus masih belum tersedia. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menyusun *booklet bilingual* sebagai media informasi jajanan tradisional kue serabi dalam dua bahasa yaitu, bahasa Indonesia dan bahasa Jepang. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat dan wisatawan Jepang dalam menggali jajanan tradisional kue serabi khas Surakarta. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* oleh Borg and Gall yang mencakup delapan tahapan dari sepuluh tahapan. Uji coba dilakukan dengan 33 responden dengan hasil rata-rata 3,74 dari skala 4 yang menunjukkan bahwa *booklet* ini “Sangat Layak” sebagai media informasi dalam mempelajari kue serabi khas Surakarta. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa *booklet bilingual* yang berjudul “Mengenal Kue serabi Khas Surakarta” mampu untuk digunakan sebagai sumber informasi berbasis media cetak untuk masyarakat Indonesia ataupun wisatawan Jepang.

Kata kunci: Kue serabi, *Booklet*, *Research and Development*.

要旨

伝統的な軽食スラビは、高い文化的価値を持つ地域の潜在資源の一つであり、各地域の独自の文化遺産を一般市民や外国人観光客に紹介するための情報媒体として活用できる。各地域の味覚に合わせた様々な種類のスラビが存在し、その中にはスラカルタ特有のスラビもある。しかし、スラビに関する具体的な情報はまだ十分に提供されていない。そこで、本研究では、伝統的なスナックスラビに関する情報媒体として、インドネシア語と日本語の 2 言語によるバイリンガルブックレットを作成することを目的とした。その目的は、スラカルタ特有の伝統的なスナックスラビについて、一般市民や日本人観光客の理解を深めることにある。本研究では、Borg と Gall による研究開発 Research and Development 手法を採用し、10 段階のうち 8 段階を実施した。33 名の回答者を対象に実施した試行調査では、4 段階評価で平均 3.74 という結果が得られ、この小冊子がスラカルタ特産のスラビを学ぶための情報媒体として「非常に適している」ことが示された。以上の結果から、「スラカルタのスラビについて学ぶ」と題されたこのバイリンガル小冊子は、インドネシアの人々や日本人観光客にとって、印刷媒体に基づく情報源として活用できると結論づけた。

キーワード：スラビ、ブックレット、研究開発。