



**Pengembangan Media *Trilingual Booklet* untuk Pembelajaran**

**Penyajian Set Menu Jepang bagi Peserta *Internship***

インターンシップのため和食セットメニューの出し方  
三言語ブックレットを開発する

### **TUGAS AKHIR**

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

Oleh:

Nabila Nayla Azzra

40020522650050

**PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN**

**SEKOLAH VOKASI**

**UNIVERSITAS DIPONEGORO**

**2026**

### **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Dengan sebenarnya, penulis menyatakan bahwa tugas akhir ini disusun tanpa mengambil bahan hasil penelitian baik untuk memperoleh suatu gelar sarjana atau diploma yang sudah ada di universitas lain maupun hasil penelitian lainnya. Penulis juga menyatakan bahwa tugas akhir ini tidak mengambil bahan dari publikasi atau tulisan orang lain kecuali yang sudah disebutkan dalam rujukan dan dalam Daftar Pustaka. Penulis bersedia menerima sanksi jika terbukti melakukan plagiasi / penjiplakan.

Nama: Nabila Nayla Azzra

NIM: 40020522650050

Tanda Tangan:



Tanggal: 23 Juni 2026

## HALAMAN PERSETUJUAN

### TUGAS AKHIR

Pengembangan Media *Trilingual Booklet* untuk Pembelajaran Penyajian Set  
Menu Jepang bagi Peserta *Internship*

インターンシップのため和食セットメニューの出し方  
三言語ブックレットを開発する

Oleh

Nabila Nayla Azzra  
40020522650050

Semarang, 23 Juni 2026

Disetujui oleh,  
Dosen Pembimbing



Windy Harsiwi, S.Pd., M.Int.Cul.  
NIP. 199111262024062002

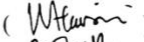


## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Nabila Nayla Azzra  
NIM : 40020522650050  
Program Studi : STr. BAHASA ASING TERAPAN  
Judul Skripsi/Tugas Akhir : Pengembangan Media *Trilingual Booklet* untuk Pembelajaran Penyajian Set Menu Jepang bagi Peserta *Internship*

**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 : Windy Harsiwi, S.Pd., M.Int.Cul. (  )  
Penguji I : Girindra Putri Ardana Reswari, S.Pd., M.Sc., Ph.D. (  )  
Penguji II : Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. (  )

Semarang, 23 Juni 2026  
Ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan



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

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan bismillah serta memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala rahmat dan pertolongan-Nya, penulis dapat menuntaskan penelitian ini. Penelitian berjudul "Pengembangan Media *Trilingual Booklet* untuk Pembelajaran Penyajian Set Menu Jepang bagi Peserta *Internship*" ini merupakan tanggung jawab akhir penulis dalam menempuh pendidikan sarjana terapan. Pada kesempatan yang berharga ini, penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah memberikan doa, dukungan, maupun bantuan selama proses penyelesaian tugas akhir ini. Penulis berharap Allah Subhanahu Wa Ta'ala memberikan balasan terbaik kepada:

1. Windy Harsiwi, S.Pd., M.Int.Cul. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan segala dukungan, bimbingan, nasihat, dan semangat.
2. Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. selaku Ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan.
3. Prof. Dr. Ir. Budiyo, M.Si. selaku Dekan Sekolah Vokasi.
4. Seluruh dosen Program Studi Bahasa Asing Terapan yang telah membimbing penulis selama masa perkuliahan.
5. Bapak Yanase Mikio, selaku penanggung jawab mahasiswa *internship* di Hotel The Park Jodogahama.
6. Ibu Sasaki Kazue, selaku Executive Housekeeping Hotel The Park Jodogahama yang telah membimbing saya banyak ilmu tentang perhotelan.
7. Kedua orang tua tersayang, bapak Didiek Ananto Hariyadi dan ibu Sri Rahayu Supriati, yang selalu memberikan doa, semangat, kasih sayang, dan dukungan selama perjalanan akademik penulis.
8. Adik penulis (Jihan Tishtani Yasha), terima kasih atas doa dan dukungan selama penulis mengerjakan tugas akhir.
9. Almarhum H. Poernomo Toyib, selaku kakek penulis yang selalu mendukung, memberikan doa, dan kasih sayang kepada penulis selama hidupnya.
10. Rubi Yoshiko Zunaira, sahabat yang selalu menemani, memberikan doa, dukungan, nasihat, dan bantuan selama penulis mengerjakan tugas akhir.

11. Chairunnisa Widyaningsih, kakak yang selalu hadir di saat penulis paling membutuhkan. Menemani di hari-hari sakit, menguatkan di saat sedih, dan tak pernah absen memberikan bantuan dalam keseharian maupun doa yang tulus. Kehadirannya menjadi salah satu penopang terbesar bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Kak Fatimah Aninda Sophiarenee dan Kak Adhity Oriza Sativa, selaku kakak tingkat yang selalu bersedia membantu menjawab pertanyaan penulis selama mengerjakan tugas akhir.
13. Lee Jen0 dan Na Jaemin dari NCT DREAM, sebagai *lifesaver* penulis dan penyemangat selama mengerjakan tugas akhir.
14. Serta seluruh individu dan kelompok yang selalu memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis memohon maaf atas segala kekeliruan yang terdapat dalam penelitian ini. Besar harapan penulis agar tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca serta menjadi bahan rujukan dalam pengembangan media pembelajaran yang lebih baik ke depannya.

Semarang, 23 Juni 2026



Nabila Nayla Azzra

## ABSTRAK

Sebagai salah satu kekuatan ekonomi terbesar dunia dengan budaya yang khas, Jepang menjadi tujuan wisata yang diminati banyak kalangan internasional. Hal ini turut mendorong berkembangnya sektor perhotelan, khususnya pada Departemen Food and Beverage Service yang menampilkan keberagaman set menu Jepang. Akan tetapi, media pembelajaran visual tentang penyajian set menu tersebut masih minim, terutama untuk peserta *internship* di Hotel The Park Jodogahama. Untuk menjawab kebutuhan ini, penelitian menghasilkan sebuah *booklet* visual khusus peserta *internship* mengenai penyajian set menu pada Hotel The Park Jodogahama. *Booklet* ini disusun dengan bahasa Indonesia, Inggris, dan Jepang untuk memperluas jangkauan penggunaan sekaligus memudahkan pemahaman peserta *internship*. Penelitian dikembangkan menggunakan metode R&D oleh Borg & Gall yang disesuaikan menjadi delapan tahap, dengan uji coba kepada 32 responden. Hasilnya menunjukkan bahwa *booklet* ini efektif digunakan sebagai media pembelajaran visual bagi peserta *internship*.

**Kata kunci:** *Trilingual Booklet, Media Pembelajaran Visual, Internship Jepang, Set Menu Jepang, Food and Beverage Service, Research and Development (R&D).*

## 要旨

日本は世界の大きな経済国で、文化も有名です。そのため、観光客は高くなって、ホテルの重要も高くなっています。特に F&B サービスで和食のセットメニューです。しかし、浄土ヶ浜パークホテルでのインターンシップのために、セットメニュービジュアル学習メディアはまだ少ないです。本研究では、インターンシップのために、セットメニューのビジュアルブックレットを作りました。このブックレットはインドネシア語や英語や日本語を書いてあります。研究方法は Borg と Gall の R&D、8 つステップを使います。32 人の回答者の結果から、このブックレットのインターンシップ使うことが有効性は承認されました。

**キーワード:** 三か国語ブックレット、ビジュアル学習メディア、インターンシップ、日本セットメニュー、F&B サービス、*Research and Development (R&D)*。

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK.....	vi
要旨.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
1.5 Luaran.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Penggunaan Tiga Bahasa ( <i>Trilingual</i> ).....	7
2.2 <i>Booklet</i> .....	8
2.3 Sumber Pembelajaran.....	8
2.4 <i>Washoku</i> .....	10
2.5 Penelitian Terdahulu.....	11
BAB III METODE PENELITIAN .....	14
3.1 Jenis Penelitian .....	14

3.2 Proses Pembuatan <i>Trilingual Booklet</i> .....	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	19
3.4 Teknik Analisis Data .....	19
3.5 Perencanaan Jadwal.....	21
3.6 Anggaran Biaya.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
4.1 Hasil.....	22
4.2 Pembahasan .....	39
BAB V PENUTUP.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA .....	44
LAMPIRAN.....	49

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Kriteria Keahlian.....	17
Tabel 3.2 Daftar Pernyataan dalam Kuesioner .....	17
Tabel 3.3 Kategori Penilaian Skala Likert .....	20
Tabel 3.4 Kriteria Interval Keefektifan .....	20
Tabel 3.5 Perencanaan Jadwal .....	21
Tabel 3.6 Anggaran Biaya.....	21
Tabel 4.1 Revisi Produk Utama 4 .....	33
Tabel 4.2 Jumlah Responden .....	35
Tabel 4.3 Hasil Interval Pernyataan Kuesioner.....	35

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peringkat produk domestik bruto 2025 dan 2026 .....	1
Gambar 1.2 Kedatangan pengunjung ke Jepang berdasarkan tahun .....	2
Gambar 1.3 Model teori kognitif pembelajaran multimedia.....	4
Gambar 3.1 Skema metode penelitian R&D oleh Borg & Gall (1983:775) .....	14
Gambar 3.2 Skema metode R&D untuk penelitian ini .....	16
Gambar 4.1 Hasil analisis dokumen set menu .....	22
Gambar 4.2 Hasil observasi .....	23
Gambar 4.1 Sampul <i>Booklet</i> .....	25
Gambar 4.2 Daftar Isi <i>Booklet</i> .....	26
Gambar 4.3 Jenis huruf judul dan subjudul pada halaman awal .....	28
Gambar 4.4 Jenis huruf judul dan isi pada halaman utama.....	28
Gambar 4.5 Jenis huruf untuk <i>furigana</i> .....	29
Gambar 4.6 Palet warna <i>booklet</i> .....	29
Gambar 4.7 Desain cetak <i>booklet</i> .....	30
Gambar 4.8 Validasi ahli materi oleh dosen pembimbing.....	31
Gambar 4.9 Validasi ahli media oleh dosen pembimbing .....	31
Gambar 4.10 Validasi ahli materi oleh karyawan hotel.....	32
Gambar 4.11 Revisi produk utama 1 .....	32
Gambar 4.12 Revisi produk utama 2 .....	33
Gambar 4.13 Revisi produk utama 3 .....	33
Gambar 4.14 Revisi produk utama 5 .....	34
Penebalan pada jenis huruf di bagian catatan tambahan.....	34
Gambar 4.15 Visualisasi diagram batang keefektifan <i>booklet</i> .....	36
Gambar 4.16 Revisi produk akhir 1 .....	37

Gambar 4.17 Revisi produk akhir 3 .....	38
Gambar 4.18 Revisi produk akhir 4 .....	38
Gambar 4.19 Revisi produk akhir 5 .....	38
Gambar 4.20 Penyerahan <i>booklet</i> ke PT JIPA .....	39

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 (Turnitin) .....	49
Lampiran 2 (HKI) .....	50
Lampiran 3 (Berita Acara Serah Terima Produk) .....	51
Lampiran 4 (Analisis Dokumen Set Menu) .....	54
Lampiran 5 (Observasi Penyajian Set Menu) .....	54
Lampiran 6 (Dokumentasi Set Menu).....	55
Lampiran 7 (Proses Pembuatan Ilustrasi) .....	55
Lampiran 8 (Draft Hasil Ilustrasi).....	56
Lampiran 9 (Desain <i>Booklet</i> ) .....	57