



**“PENGEMBANGAN MODUL FOOD AND BEVERAGE
SERVICE SEBAGAI PANDUAN PERSIAPAN
MAGANG MAHASISWA DI HOTEL BINTANG 5”**

五つ星ホテルにおける学生実習準備のためのフードアンドビバレッ

ジサービス教材の開発

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Terapan

Program Studi STr. Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas

Diponegoro Semarang

Oleh:

Aditya Fajar Bahari

40020522650013

PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS DIPONEGORO

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan sebenarnya, penulis menyatakan bahwa skripsi 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 skripsi 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 : Aditya Fajar Bahari

NIM : 40020522650013

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 Juli 2022

HALAMAN PERSETUJUAN
Tugas Akhir

**PENGEMBANGAN MODUL FOOD and BEVERAGE
SERVICE SEBAGAI PANDUAN PERSIAPAN MAGANG
MAHASISWA DI HOTEL BINTANG LIMA**

Oleh :

Aditya Fajar Bahari
40020522650013

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



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

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

NAMA : Aditya Fajar Bahari
NIM : 40020522650013
Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan
Judul Tugas Akhir : "PENGEMBANGAN MODUL FOOD and
BEVERAGE SERVICE SEBAGAI PANDUAN
PERSIAPAN MAGANG MAHASISWA DI
HOTEL BINTANG LIMA"

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 : Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. ()
Penguji 1 : Girindra Putri Ardana Reswari, S.Pd., M.Sc., Ph.D. ()
Penguji 2 : Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. ()

10 Agustus 2026

Ketua Prodi Bahasa Asing Terapan



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

NIP. 197401032000122001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, serta penyertaannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul “Pengembangan modul *food and beverage service* sebagai panduan persiapan magang mahasiswa di hotel bintang lima”. Pengembangan modul ini disusun sebagai salah satu media pembelajaran yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai operasional *food and beverage service* di hotel bintang lima, khususnya mengenai struktur organisasi, *sequence of service*, penggunaan peralatan restoran, serta istilah dan komunikasi yang umum digunakan dalam pelayanan tamu. Pembuatan modul ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan mahasiswa non-perhotelan untuk memahami lingkungan kerja *food and beverage service* sebelum melaksanakan program magang atau internship, sehingga mereka memiliki bekal pengetahuan yang memadai mengenai tugas, tanggung jawab, serta prosedur kerja yang umum diterapkan pada departemen tersebut.

Selama proses penyusunan modul dan penulisan tugas akhir ini, penulis memperoleh banyak bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa syukur dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah Swt, atas segala rahmat, hidayah, kesehatan, kemudahan, kekuatan, serta karunia-nya sehingga penulis diberikan kelancaran dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir.
2. Bapak, Mama, dan seluruh saudara, yang senantiasa memberikan semangat kepada penulis selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Prof. Dr. Suharnomo, S.E., M.Si. selaku rektor Universitas Diponegoro.
4. Prof. Dr. Ir. Budiyo, M.Si., selaku Dekan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
5. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum., selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro dan dosen wali saya, selama saya menempuh pendidikan diprogram studi Bahasa Asing Terapan, sekaligus dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, serta memberikan arahan,

bimbingan, kritik, dan saran yang membangun kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Seluruh dosen program studi Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro yang senantiasa membantu penulis dan memberikan ilmu yang bermanfaat selama penulis menjalankan pendidikan di program studi Bahasa Asing Terapan.
7. Terima kasih kepada teman kelompok saya Ikbar karena tetap percaya pada saya, selalu membantu, dan memberikan semangat selama pengerjaan tugas akhir ini.
8. Siti Khalimatussa'diyyah yang senantiasa menemani, membantu, dan memberikan semangat dari sebelum memulai tugas akhir hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Teman-teman kkn dan teman-teman hotel padma, yang senantiasa membantu penulis dalam mendapatkan segala informasi baru yang sangat bermanfaat bagi saya untuk penyusunan tugas akhir ini
10. Terakhir, saya ucapkan kepada teman-teman Program Bahasa Asing Terapan yang senantiasa menjadi tempat tukar pikiran perihal tugas akhir dan senantiasa memberikan hiburan.

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya tugas akhir beserta modul ini tidak terlepas dari rahmat Allah Swt., serta doa dan bantuan dari segala pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak yang telah terlibat dalam penyusunan tugas akhir ini agar dapat diselesaikan dengan baik.

26 Juli 2026

Penulis



Aditya Fajar Bahari

NIM. 40020522650013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan proses pengembangan modul *food and beverage service*, mengidentifikasi materi yang perlu dimuat, serta mengetahui tingkat kelayakannya sebagai panduan persiapan magang mahasiswa non-perhotelan di hotel bintang lima, menggunakan metode research and development (R&D) model Sugiyono yang diadaptasi ke dalam delapan tahapan. Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara di Departemen *Food and beverage service* Hotel Padma Semarang, divalidasi oleh ahli materi dan ahli media, serta diujicobakan kepada 31 mahasiswa non-perhotelan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modul memuat materi mengenai struktur organisasi, klasifikasi hotel, sequence of service, peralatan restoran, kosakata bahasa Jepang, dan contoh percakapan (kaiwa), dengan tingkat kelayakan sebesar 93,24% (kategori sangat layak), sehingga layak digunakan sebagai media pembelajaran mandiri untuk mempersiapkan mahasiswa non-perhotelan sebelum magang di hotel bintang lima. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa modul *food and beverage service* yang dikembangkan berhasil menjawab kebutuhan mahasiswa non-perhotelan akan bahan ajar yang komprehensif dan aplikatif, sekaligus menjadi solusi untuk mempercepat adaptasi mereka terhadap standar kerja di industri perhotelan berbintang lima.

Kata Kunci: modul pembelajaran, *food and beverage service*, magang, hotel bintang lima, *research and development*.

要旨

本研究は、*Food and beverage service* 教科書の開発プロセスを記述し、盛り込むべき教材内容を特定するとともに、ホテル業界以外の学部出身の学生が五つ星ホテルでのインターンシップに備えるための教材としての適切性を明らかにすることを目的とする。研究方法には、Sugiyonoの研究開発(R&D)モデルを8段階に適応させたものを用いた。データは Padma ホテル・スマラン支店の *Food and beverage service* 部門における観察および聞き取り調査を通じて収集し、教材専門家およびメディア専門家による検証を経た後、ホテル業界以外の学部出身の学生 31 名を対象に試用を実施した。研究の結果、本教科書には組織構造、ホテルの等級分類、サービスの提供順序(sequence of service)、レストラン用備品、日本語の語彙、会話例(会話)などの内容が含まれており、適切性の割合は 93.24%〔非常に適切〕の категория)であることが明らかになった。このことから、本教科書はホテル業界以外の学部出身の学生が五つ星ホテルでのインターンシップに備えるための自主学習教材として適切に活用できるといえる。以上のことから、開発された *Food and beverage service* 教科書は、ホテル業界以外の学部出身の学生が求める、包括的かつ実践的な教材へのニーズに応えることに成功したと同時に、五つ星ホテル業界における就業基準への適応を早める一助となることが結論づけられる。

キーワード: 学習教材、フード・アンド・ビバレッジ・サービス、実習、

五つ星ホテル、研究開発

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
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	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Luaran.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 <i>Food and beverage service</i>	6
2.1.1 Fungsi dan Peranan <i>Food and beverage service</i>	6
2.1.2 Struktur Organisasi <i>Food and beverage service</i> Hotel Bintang Lima.	7

2.1.3	<i>Sequence of service</i>	9
2.2	Hotel Bintang 5	10
2.3	Magang	11
2.4	Modul Pembelajaran.....	13
2.4.1	Karakteristik Modul.....	14
2.4.2	Fungsi Modul	15
2.4.3	Komponen Modul.....	16
2.5	Penelitian Terdahulu.....	18
BAB III METODE.....		21
3.1	Jenis Pengembangan.....	21
3.2	Model Pengembangan	22
3.2.1	Potensi dan Masalah	23
3.2.2	Pengumpulan Data.....	24
3.2.3	Pengembangan Desain.....	24
3.2.4	Validasi Produk	25
3.2.5	Revisi Validator.....	26
3.2.6	Uji Coba Produk.....	26
3.2.7	Revisi Produk	28
3.2.8	Finalisasi Produk	28
3.3	Teknik Analisis Data	28
3.4	Tempat Penelitian.....	30
3.5	Waktu Penelitian	31
3.6	Pendanaan	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		33
4.1	Gambaran Umum Penelitian.....	33

4.2	Hasil Penelitian	35
4.2.1	Analisis Potensi dan Masalah.....	35
4.2.2	Hasil Pengumpulan Data.....	36
4.2.3	Pengembangan Desain.....	42
4.2.4	Validasi Produk.....	50
4.2.5	Revisi dari Validator.....	52
4.2.6	Uji Coba Produk.....	57
4.2.7	Revisi Produk.....	67
4.2.8	Finalisasi Produk	69
4.3	Pembahasan.....	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		74
5.1	Kesimpulan	74
5.2	Saran	75
DAFTAR PUSTAKA		77
LAMPIRAN		80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Metode Penelitian R&D.....	22
Gambar 3.2 R&D yang disederhanakan	23
Gambar 3.3 : Padma Hotel Semarang.....	30
Gambar 4.1 jenis huruf yang dipakai.....	45
Gambar 4.2 komposisi warna	46
Gambar 4.3 desain layout modul.....	46
Gambar 4.4 deasain sampul depan dan belakang	47
Gambar 4.5 desain contoh percakapan	48
Gambar 4.6 desain kosakata.....	49
Gambar 4.7 Penambahan kategori dalam daftar kosakata	53
Gambar 4.8 Perubahan desain pada halaman kumpulan kosakata.	54
Gambar 4.9 Penambahan karakter pada contoh percakapan.	56
Gambar 4.10 Perubahan sampul modul	57
Gambar 4.11 Diagram hasil kuesioner ke-1	60
Gambar 4.12 Diagram hasil kuesioner ke-2.....	61
Gambar 4.13 Diagram hasil kuesioner ke-3.....	61
Gambar 4.14 Diagram hasil kuesioner ke-4.....	62
Gambar 4.15 Diagram hasil kuesioner ke-5.....	63
Gambar 4.16 Diagram hasil kuesioner ke-6.....	63
Gambar 4.17 Diagram hasil kuesioner ke-7	64
Gambar 4.18 Diagram hasil kuesioner ke-8.....	65
Gambar 4.19 Diagram hasil kuesioner ke-9.....	65
Gambar 4.20 Diagram hasil kuesioner ke-10.....	66
Gambar 4.21 perubahan ukuran font	68
Gambar 4.22 Perbaikan tata letak modul	69
Gambar 4.23 Hasil akhir modul	70

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Aspek penilaian validasi produk	26
Tabel 3.2 Aspek penilaian kuesioner	27
Tabel 3.3 Persentase kelayakan	29
Tabel 3.4 Waktu penelitian	31
Tabel 3.5 Rincian Pendanaan	32
Tabel 4.1 Daftar Pertanyaan	38
Tabel 4.2 Kriteria Penilaian Validasi	50
Tabel 4.3 Hasil validasi keseluruhan produk	51
Tabel 4.4 Hasil persentase kuesioner	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Contoh Modul Pembelajaran	80
Lampiran 2 Surat Validasi Produk	81
Lampiran 3 Google form.....	82
Lampiran 4 Sertifikat HKI 1	83
Lampiran 5 Hasil Turnitin.....	84