



**”PEMBUATAN BUKU PANDUAN BAHASA JEPANG
BIDANG PERHOTELAN UNTUK DEPARTEMEN FOOD
AND BEVERAGE SERVICE”**

飲食部門向けホスピタリティ分野の日本語ガイドブック

TUGAS AKHIR

Sebagai Salah satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Program Studi STr.

Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro

Oleh :

Nadya Salma Salsabilla Y

40020519650085

**PROGRAM STUDI STr. BAHASA ASING TERAPAN
SEKOLAH VOKASI**

UNIVERSITAS DIPONEGORO

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BUKU PANDUAN BAHASA JEPANG BIDANG PERHOTELAN UNTUK DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE SERVICE

Oleh :

Nadya Salma Salsabilla Yulianto

4002051960085

Semarang, 26 Juli 2024

Disetujui Oleh,

Dosen Pembimbing



Lenggahing Asri Dwi Eko Saputri, S.Pd., M.Pd.

NIP. H.7.199006122018072001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

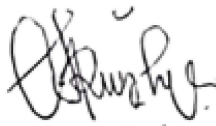
Nama : Nadya Salma Salsabilla Yulianto
NIM : 40020519650085
Program Studi : STr. Bahasa Asing Terapan
Judul Tugas Akhir : “PEMBUATAN BUKU PANDUAN BAHASA JEPANG
BIDANG PERHOTELAN UNTUK DEPARTEMEN FOOD
AND BEVERAGE SERVICE”

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 : Lenggahing Asri Dwi Eko Saputri, S.Pd., M.Pd. (.....)
Penguji 1 : Fitri Alfariy, S.Pd., M.Hum. (.....)
Penguji 2 : Maharani Patria Ratna, S.S., M.Hum. (.....)

Semarang, 16 Agustus 2024
Ketua Prodi Bahasa Asing Terapan


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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan sebenarnya, penulis menyatakan bahwa skripsi ini disusun tanpa mengambil bahan hasil penelitian baik untuk memperoleh suatu gelar sarja 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 : NADYA SALMA SALSABILLA YULIANTO

NIM : 40020519650085

Tanda Tangan : 

Tanggal : 16 Juli 2024

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

“Bahkan jika itu gelap dan pekat, selalu ada makna yang tersirat. Maka bertahanlah dan teruslah berharap, karna tuhan sedang membentukmu.”

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”

(Q.S Al-Insyirah, 94 : 5-6)

“Hatiku tenang karena mengetahui bahwa apa yang melewatkan ku tidak akan pernah menjadi takdir ku dan apa yang ditakdirkan untuk ku tidak akan pernah melewatkan ku.”

-Umar bin Khattab-

PERSEMBAHAN :

Skripsi ini saya dedikasikan kepada orang tua tercinta, Bapak Bogie Yulianto dan Ibu Dyah Widyasari Prahardian, ketulusannya dari hati atas doa yang tak pernah putus dan semangat yang tak ternilai. Serta untuk orang terdekatku yang tersayang, dan untuk diri sendiri.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Buku Panduan Bahasa Jepang Bidang Perhotelan untuk Departemen *Food and Beverage Service*” ini akhirnya dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tanpa dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Tidak dapat disangkal dibutuhkan usaha yang keras dalam proses pembuatannya. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir terutama kepada:

1. Allah SWT atas nikmat dan hidayah-Nya yang diberikan pada saat penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orangtua, Bapak Bogie Yulianto dan Ibu Dyah Widayarsi Prahadian yang selalu meberikan doa yang tiada henti-hentinya untuk penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
3. Bapak Prof. Dr. Suharnomo, S.E., M.Si., selaku rektor Universitas Diponegoro.
4. Bapak Prof. Ir. Budiono, M. Si., selaku Dekan Fakultas Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
5. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami S.S., M.Hum. selaku Ketua Program Studi D4 Bahasa Asing Terapan.
6. Ibu Lenggahing Asri Dwi Eko Saputri, M.Pd., S.Pd. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan saran dan dukungan hingga akhir penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Maharani Patria Ratna, S.S., M.Hum. selaku validator dalam produk penulisan Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan dan dukungan hingga akhir penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ibu dosen selaku dosen penguji yang telah menguji dan memberikan arahan kepada penulis.
9. Bapak Fitri Alfariy, S.Pd., M.Pd. selaku dosen wali.

10. Seluruh dosen pengajar Program Studi STr. Bahasa Asing Terapan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
11. Seluruh staf Hotel Chanti dan Antara Kata BSB yang telah memberikan informasi dan semangat kepada penulis serta membantu penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Muhammad Haedar Afif sebagai partner penulis, terima kasih selalu ada, menemani dan menghibur dalam kesedihan, yang senantiasa memberikan perhatian dan doa, memberikan dukungan dan semangat, dan sudah kebersamaan hingga sekarang.
13. Sahabat-sahabat dekat penulis, Elfira Nugraha, Ayu Alfi Syahrina, Rifda Ananing Sekarjene, Salma Nisrina, Nabila Iptarisqa, Ulfatu Ni'mah, Alnestasya Dini Setyawan, Shopi, Desti, Shakila, dan Anisa yang senantiasa selalu memberikan semangat dan motivasi sehingga Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik.
14. Diva Rahmadian Kusuma Yulianto sebagai kakak kandung penulis yang selalu membantu dan memberi semangat kepada penulis.
15. Dan yang terakhir saya ucapkan kepada diri saya sendiri. Nadya Salma Salsabilla Yulianto. Terima kasih sudah bertahan sejauh ini. Terima kasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sendiri sampai titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun terima kasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba. Terima kasih karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dan telah menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin. Ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Nadya. Apapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

Penulis menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, karena keterbatasan pengalaman dan wawasan serta pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang bahasa dan pariwisata.

Semarang, 26 Juli 2024

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Nadya Salma Salsabiilla Y', written in a cursive style.

Nadya Salma Salsabiilla Y

ABSTRAK

Di era globalisasi ini, keberadaan tamu dari berbagai negara menjadi hal yang umum dan untuk itu, kemampuan berkomunikasi dalam bahasa asing seperti bahasa Jepang menjadi semakin krusial. Dalam konteks ini, kebutuhan akan buku panduan bahasa Jepang yang khusus di bidang perhotelan terutama untuk departemen *Food and Beverage Service* menjadi suatu keharusan. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk merancang dan mengembangkan buku panduan bahasa Jepang bidang perhotelan serta menguji efektivitasnya dalam meningkatkan kemampuan komunikasi bahasa Jepang staf di lapangan. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan mengambil lokasi di Hotel Chanti Semarang. Hasil penelitian berupa buku panduan perhotelan Bahasa Jepang yang dikembangkan di Hotel Chanti Semarang terbukti efektif dalam mengatasi kendala komunikasi antara staf hotel dan tamu Jepang. Penggunaan buku panduan ini tidak hanya meningkatkan kemampuan bahasa Jepang staf hotel, tetapi juga memperbaiki kualitas pelayanan secara keseluruhan. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar hotel membuat buku panduan pembelajaran, mengadakan kelas bahasa Jepang, dan merekrut staf dengan latar belakang bahasa Jepang.

Kata Kunci: bahasa Jepang, perhotelan, *food and beverage service*, panduan komunikasi.

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Luaran	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Food and Beverage Service	6
2.2 Buku Panduan	9

BAB III METODE	16
3.1 Kerangka Pikir	16
3.2 Metode Pembuatan	18
3.3 Langkah – Langkah Pembuatan	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Tahap Pembuatan Buku panduan Bahasa Jepang Perhotelan	31
4.2 Pembahasan	62
BAB V PENUTUP	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
YOUSHI	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Produk Luaran Buku Panduan Bahasa Jepang	4
Gambar 3. 1 Kerangka Pikir.....	17
Gambar 3. 2 Prosedur Penelitian RnD	18
Gambar 3. 3 Alur Pembuatan	19
Gambar 3. 4 Lokasi Hotel Chanti Semarang.....	20
Gambar 3. 5 Prosedur pengujian	30
Gambar 4. 1 Desain software canva.....	39
Gambar 4. 2 Lembar validasi produk validator 1	42
Gambar 4. 3 Lembar validasi produk validator 1	43
Gambar 4. 4 Lembar validasi produk validator 1	44
Gambar 4. 5 Lembar validasi produk validator 2	46
Gambar 4. 6 Lembar validasi produk validator 2	47
Gambar 4. 7 Lembar validasi produk validator 2	48
Gambar 4. 8 Desain dan isi produk sebelum revisi	50
Gambar 4. 9 Pembaruan isi dan desain setelah revisi.....	50
Gambar 4. 10 Uji coba produk buku panduan.....	51
Gambar 4. 11 Google form uji coba produk	52
Gambar 4. 12 Diagram hasil dari pertanyaan ke-1	53
Gambar 4. 13 Diagram hasil dari pertanyaan ke-2	54

Gambar 4. 14 Diagram hasil dari pertanyaan ke-3	54
Gambar 4. 15 Diagram hasil dari pertanyaan ke-4	55
Gambar 4. 16 Diagram hasil dari pertanyaan ke-5	56
Gambar 4. 17 Diagram hasil dari pertanyaan ke-6	56
Gambar 4. 18 Diagram hasil dari pertanyaan ke-7	57
Gambar 4. 19 Diagram hasil dari pertanyaan ke-8	58
Gambar 4. 20 Diagram hasil dari pertanyaan ke-9	58
Gambar 4. 21 Diagram hasil dari pertanyaan ke-10	59
Gambar 4. 22 Hasil responden dari pertanyaan ke-11	60
Gambar 4. 23 Hasil responden dari pertanyaan ke-12	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Waktu pelaksanaan penelitian.....	21
Tabel 3 2 Kriteria penilaian validasi.....	23
Tabel 3 3 Kisi-kisi validasi ahli materi	23
Tabel 3 4 Daftar pertanyaan validasi ahli materi.....	24
Tabel 3 5 Kisi-kisi validasi ahli media	25
Tabel 3 6 Daftar pertanyaan validasi ahli media	26
Tabel 3 7 Persentase kelayakan produk	29
Tabel 4 1 Daftar pertanyaan wawancara	33
Tabel 4 2 Persentase uji coba produk	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Desain Buku Panduan pada Software Canva	68
Lampiran 2 Kuisisioner Kelayakan Buku Panduan	68
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Coba Produk	69
Lampiran 4 Dokumentasi Wawancara	71
Lampiran 5 Halaman isi buku panduan	72
Lampiran 6 Hasil turnitin tugas akhir	82