



**Perancangan Desain Media *Booklet* “Mengenal Kue
Serabi Khas Surakarta” Sebagai Media Pengenalan
Jajanan Tradisional**

伝統料理紹介メディアとしての「スラカルタのスラビ
のケーキについて学ぶ」ブックレットのデザイン制作

TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Nadia Ramandita Putri

40020522650066

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 : Nadia Ramandita Putri

NIM 40020522650066

Tanda Tangan : 

Tanggal : 08 Juni 2026

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**Perancangan Desain Media *Booklet* “Mengenal Serabi Khas Surakarta”
Sebagai Media Pengenalan Jajanan Tradisional**

伝統料理紹介メディアとしての「スラカルタのスラビについて学ぶ」ブックレットのデザイ

ン制作

Oleh

Nadia Ramandita Putri

40020522650066

Semarang, 08 Juni 2026

Disetujui oleh,

Dosen Pembimbing



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

NIP 199501282024061001




HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Nadia Ramandita Putri
NIM : 40020522650066
Program Studi : STr. BAHASA ASING TERAPAN
Judul Skripsi/Tugas Akhir : Perancangan Desain Media Booklet “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” Sebagai Media Pengenalan Jajanan Tradisional

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 : Rezki Fatimah, S.S., M.Hum. ()
Penguji II : Sriwahyu Istana Trahutami, 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 dan syukur praktikan panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia serta hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Perancangan Desain Media Booklet “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” Sebagai Media Pengenalan Jajanan Tradisional” hingga selesai. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat peneliti dalam menyelesaikan pendidikan sarjana terapan. Dalam kesempatan ini, praktikan mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu, membimbing, serta memberi dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini. Ucapan terima kasih ini praktikan sampaikan kepada :

1. Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, nasihat, dukungan, bantuan, dan semangat selama bimbingan.
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 membantu dan membimbing peneliti selama masa perkuliahan.
5. Keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat yang tiada henti dan selalu menemani peneliti bagaimana pun keadaannya selama perjalanan akademik.
6. Afvina Firdausun Nuzula selaku partner dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman peneliti di perkuliahan (Afvina, Amelia, Claudia, Karen, Lissan, Naia, Nismara, Ratu) yang selalu memberikan dukungan, bantuan, nasihat, dan menemani peneliti dari awal hingga akhir masa perkuliahan baik dalam keadaan susah maupun senang.
8. Para idol K-Pop favorit peneliti (NCT, Enhypen, Ald1, Lngshot, Cortis, dsb) yang selalu menemani hari-hari peneliti dari dulu melalui karya-karyanya yang menjadi sumber motivasi dan semangat bagi peneliti.

9. Toko Kopi Juara Pleburan yang sudah menjadi tempat peneliti dalam mengerjakan tugas selama masa perkuliahan serta proses pengerjaan tugas akhir ini.
10. Serta seluruh individu dan kelompok 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 kekurangan dan kesalahan yang telah dilakukan. Peneliti berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dijadikan referensi yang lebih baik di masa mendatang.

ABSTRAK

Kue serabi merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia yang dikenal di Pulau Jawa, khususnya di Kota Surakarta. Kue Serabi khas Surakarta memiliki potensi untuk diperkenalkan kepada masyarakat internasional, salah satunya masyarakat Jepang. Namun, terbatasnya penyebaran media informasi menyebabkan jajanan tradisional ini masih kurang dikenal oleh wisatawan asing. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Research and Development (R&D)* oleh Borg & Gall (1983). Penelitian ini menggunakan delapan tahapan yang disesuaikan dengan kebutuhan penelitian, dimulai dari penelitian dan pengumpulan data, perencanaan, pengembangan bentuk awal produk, uji lapangan awal, revisi produk utama, uji lapangan operasional, revisi produk akhir, serta penyebaran dan implementasi. Melalui metode tersebut, disusun *booklet bilingual* ini dengan tujuan untuk mengetahui efektivitas media *booklet bilingual* melalui proses pembuatan dan tanggapan responden dalam menginformasikan kue serabi khas Surakarta melalui desain visual. Hasil dari penelitian ini berupa *booklet bilingual* berbahasa Indonesia dan Jepang yang dilengkapi dengan kode QR yang tercantum pada bagian belakang cover. Berdasarkan hasil uji coba produk yang dianalisis menggunakan skala Likert, *booklet* ini memperoleh skor rata-rata sebesar 3,74 dari 4,00, dengan perolehan skor pada aspek media sebesar 3,8 dan aspek materi sebesar 3,69. Hasil tersebut menunjukkan bahwa *booklet* ini termasuk dalam kategori “sangat layak” untuk digunakan sebagai media informasi dan promosi yang dapat menarik minat masyarakat Jepang dalam mengenal kue serabi khas Surakarta.

Kata Kunci: Kue Serabi, Jajanan Tradisional, Surakarta, Booklet Bilingual, Media Promosi

要旨

スラビのケーキは、ジャワ島、特にスラカルタ市で知られているインドネシアの伝統的なお菓子の一つだ。スラカルタ特産のスラビのケーキというお菓子は、日本の人々をはじめとする国際社会に紹介される可能性がある。本研究では、Borg & Gall (1983) による研究開発 (Research and Development : R&D) 手法を採用している。本研究では、研究のニーズに合わせて調整した 8 つの段階を採用しており、具体的には、調査とデータ収集、計画立案、製品の初期設計、初期フィールドテスト、主要な製品改良、運用フィールドテスト、最終的な製品改良、そして展開と実施である。本研究では、ビジュアルデザインを通してスラカルタ特産のスラビのケーキを紹介するバイリンガルブックレットを作成し、その制作過程および回答者の評価を通して、バイリンガルブックレットの有効性を明らかにすることを目的とした。本研究の成果として、インドネシア語と日本語のバイリンガルブックレットが作成され、表紙の裏面には QR コードが記載されている。リッカート尺度を用いて分析した製品テストの結果、このブックレットは 4.00 点満点中 3.74 点の平均スコアを獲得し、メディアの側面では 3.8 点、内容の側面では 3.69 点を記録した。この結果は、ブックレットが、日本の観光客や一般市民の関心を引く情報・プロモーション媒体メディアとして、「非常に適している」カテゴリーに属することを示している。

キーワード：スラビ、伝統的なお菓子、スラカルタ、バイリンガルブックレット、プロモーション資料

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
要旨	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Luaran.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kajian Teori	6
2.1.1 Jajanan Tradisional	6
2.1.2 Kue Serabi	6
2.1.2.1 Sejarah dan Karakteristik.....	6
2.1.2.2 Kue Serabi Surakarta	7
2.1.3 Desain dan Media Informasi.....	8
2.1.4 <i>Booklet</i>	10
2.2 Penelitian Terdahulu	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Jenis Penelitian.....	14

3.2	Proses Pembuatan <i>Booklet</i>	15
3.2.1	Penelitian dan Pengumpulan Informasi	15
3.2.2	Perencanaan	16
3.2.3	Pengembangan Bentuk Awal Produk	17
3.2.4	Uji Lapangan Awal.....	18
3.2.5	Revisi Produk Utama.....	20
3.2.6	Uji Lapangan Operasional	21
3.2.7	Revisi Produk Akhir	23
3.2.8	Penyebaran dan Implementasi	23
3.3	Perencanaan Jadwal	24
3.4	Biaya Pembuatan <i>Booklet</i>	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		25
4.1	Hasil.....	25
4.1.1	Penelitian dan Pengumpulan Informasi	25
4.1.2	Perencanaan	28
4.1.3	Pengembangan Bentuk Awal Produk.....	30
4.1.4	Uji Coba Awal.....	36
4.1.5	Revisi Produk Utama.....	38
4.1.6	Uji Lapangan Operasional	39
4.1.7	Revisi Produk Akhir	41
4.1.8	Penyebaran dan Implementasi	44
4.2	Pembahasan	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....		49
LAMPIRAN		52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Gab. Data Peminat Serabi Notosuman Th. 2020 (Octavia, dkk., 2020)	2
Gambar 3. 1 Tabel Metode R&D Oleh Borg & Gall (1983).....	14
Gambar 3. 2 Tabel Penyederhanaan Metode R&D	15
Gambar 3. 3 Rumus Perhitungan Rata-Rata Nilai Produk	22
Gambar 4. 1 Wawancara Dengan Pegawai Serabi Linco	26
Gambar 4. 2 Wawancara Dengan Pemilik Serabi Notosuman	27
Gambar 4. 3 Dokumentasi Kota Surakarta.....	27
Gambar 4. 4 Dokumentasi Toko Serabi Notosuman.....	28
Gambar 4. 5 Dokumentasi Kue Serabi	28
Gambar 4. 6 Dokumentas Proses Pembuatan Kue Serabi	28
Gambar 4. 7 Konsep Desain <i>Booklet</i>	31
Gambar 4. 8 Konsep Desain <i>Booklet 2</i>	31
Gambar 4. 9 <i>Cover Depan Booklet</i>	32
Gambar 4. 10 <i>Cover Belakang Booklet</i>	32
Gambar 4. 11 <i>Font Judul</i>	33
Gambar 4. 12 <i>Font Isi Materi</i>	33
Gambar 4. 13 Palet Warna.....	34
Gambar 4. 14 Validasi Materi Oleh Dosen Pembimbing	37
Gambar 4. 15 Validasi Media Oleh Dosen Pembimbing	37
Gambar 4. 16 Validasi Materi Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang	38
Gambar 4. 17 Validasi Media Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang	38
Gambar 4. 18 Tambahan Materi <i>Booklet</i>	43

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Form Validasi Materi	19
Tabel 3. 2 Form Validasi Media	20
Tabel 3. 3 Skala Likert Oleh Sugiyono	21
Tabel 3. 4 Modifikasi Skala Likert	22
Tabel 3. 5 Pertanyaan Kuesioner	22
Tabel 3. 6 Perencanaan Jadwal	24
Tabel 3. 7 Anggaran Biaya	24
Tabel 4. 1 Revisi Validasi Media	39
Tabel 4. 2 Revisi Validasi Materi	39
Tabel 4. 3 Total Responden Uji Lapangan Operasional	40
Tabel 4. 4 Total Penilaian Kuesioner Pada Skala Likert	41
Tabel 4. 5 Menambah Ukuran <i>Font</i> Pada Isi Materi	43
Tabel 4. 6 Mengubah Kata Hiragana Ke Kanji	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Izin Penganbilan Data	52
Lampiran 2 Validasi Materi Oleh Dosen Pembimbing	53
Lampiran 3 Validasi Media Oleh Dosen Pembimbing.....	54
Lampiran 4 Validasi Materi Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang	55
Lampiran 5 Validasi Media Oleh Penutur Asli Bahasa Jepang.....	56
Lampiran 6 Dokumentasi (Observasi dan Wawancara)	57
Lampiran 7 Responden Kuesioner	58
Lampiran 8 Hasil Kritik dan Saran Responden	59
Lampiran 9 Sertifikat HKI.....	65
Lampiran 10 Hasil Turnitin	66