



**PENYUSUNAN BUKU PANDUAN KOMUNIKASI  
DASAR BAHASA JEPANG DI BAGIAN DAPUR  
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* (F&B)  
HOTEL JEPANG**

ホテル F&B 部門厨房向け基礎日本語コミュニケーションガイドブックの  
作成

**TUGAS AKHIR**

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

Oleh:

Rachma Aprilia Isfandiary

40020522650018

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

**2026**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini penulis menyatakan bahwa tugas akhir yang disusun merupakan hasil karya penulis sendiri dan tidak pernah diajukan sebelumnya untuk memperoleh gelar akademik pada perguruan tinggi atau lembaga pendidikan lainnya. Seluruh data, informasi, pendapat, maupun kutipan yang berasal dari sumber lain telah dicantumkan secara jelas sesuai dengan ketentuan dan etika penulisan ilmiah. Penulis bertanggung jawab sepenuhnya atas keaslian isi tugas akhir ini dan bersedia menerima segala konsekuensi sesuai peraturan yang berlaku apabila di kemudian hari ditemukan adanya tindakan plagiarisme atau pelanggaran terhadap hak cipta.

Nama : Rachma Aprilia Isfandiary

NIM : 400202522650018

Tanda Tangan :



Tanggal : 09 Juni 2026

# HALAMAN PERSETUJUAN

## TUGAS AKHIR

### PENYUSUNAN BUKU PANDUAN KOMUNIKASI DASAR BAHASA JEPANG DI BAGIAN DAPUR DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* (F&B) HOTEL JEPANG

ホテル F&B 部門厨房向け基礎日本語コミュニケーションガイドブックの  
作成

Oleh:

**Rachma Aprilia Isfandiary**

**40020522650018**

Semarang, 09 Juni 2026

**Disetujui oleh,**  
Dosen Pembimbing,



**Rezki Fatimah, S.S., M.Hum.**

**NIP 199602102024062001**




## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Rachma Aprilia Isfandiary  
NIM : 40020522650018  
Program Studi : STr. BAHASA ASING TERAPAN  
Judul Tugas Akhir : Penyusunan Buku Panduan Komunikasi Dasar Bahasa Jepang di Bagian Dapur Departemen *Food and Beverage* (F&B) di Hotel Jepang

**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 : Rezki Fatimah, S.S., M.Hum. (  )  
Penguji I : Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. (  )  
Penguji II : Althaf Gauhar Auliawan, S.Hum., M.Si. (  )

Semarang, 30 Juni 2026

Ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan,



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

NIP 197401032000122001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. atas segala rahmat, karunia, serta ridha-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “*Penyusunan Buku Panduan Komunikasi Dasar Bahasa Jepang di Bagian Dapur Departemen Food and Beverage (F&B) Hotel Jepang*”. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada program studi yang penulis tempuh. Selama proses penyusunan tugas akhir, penulis memperoleh banyak bantuan, arahan, dukungan, serta masukan dari berbagai pihak yang sangat membantu dalam penyelesaian penelitian dan pengembangan produk ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT. yang senantiasa memberikan dan melimpahkan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir.
2. Ibu Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum. sebagai ketua Program Studi Bahasa Asing Terapan.
3. Ibu Rezki Fatimah, S.S., M.Hum. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, masukan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir, mulai dari tahap perencanaan hingga penyelesaian.
4. Untuk Mama tercinta yang tidak pernah berhenti memberikan doa, dukungan, kasih sayang, dan semangat kepada penulis dalam setiap proses yang dijalani. Terima kasih atas segala pengorbanan, perhatian, dan kepercayaan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
5. Papa tercinta yang selalu menjadi sumber motivasi dan inspirasi bagi penulis. Terima kasih atas segala nasihat, dukungan, dan pelajaran hidup yang diberikan sehingga penulis dapat terus berusaha, berkembang, dan menyelesaikan tugas akhir ini hingga tuntas.

6. Untuk kedua kakak tersayang, terima kasih telah mendukung penulis baik secara materil maupun non materil sehingga penulis dapat melanjutkan perkuliahan hingga dititik menyelesaikan tugas akhir.

7. Tio, seseorang yang telah memberikan banyak dukungan, semangat, dan perhatian kepada penulis, selalu bersedia mendengarkan keluh kesah, memberikan motivasi, menenangkan, dan menemani penulis dalam menghadapi berbagai tantangan hingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

8. Inas, Cika, Syahna, sahabat penulis yang telah hadir dan menemani sejak masa mahasiswa baru hingga penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih atas segala dukungan, kesetiaan, dan semangat yang diberikan selama masa perkuliahan. Kehadiran yang diberikan menjadi tempat penulis berbagi cerita, keluh kesah, serta menjadi penyemangat di saat penulis merasa sendiri. Terima kasih telah menjadi bagian penting dalam perjalanan penulis hingga dapat mencapai tahap ini.

9. Teman-teman magang di Seawood, yaitu Bintang, Maria, Putri, Mathilda, dan Ivana, yang selalu bersedia membantu, berbagi pengalaman, serta memberikan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan lebih lancar.

10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan semua yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis berharap tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca. Penulis juga menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki keterbatasan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang.

Semarang, 09 Juni 2026

Rachma Aprilia Isfandiary

## ABSTRAK

Penyusunan buku panduan ini didasarkan pada temuan bahwa masih banyak peserta magang yang mengalami kendala dalam memahami istilah dan komunikasi yang digunakan selama bekerja di dapur hotel Jepang. Untuk menjawab kebutuhan tersebut, terdapat tujuan dari penelitian ini yakni membuat sebuah buku panduan yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran sebelum memasuki lingkungan kerja. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) model Sugiyono yang disederhanakan menjadi delapan tahapan, yaitu analisis potensi dan masalah, pengumpulan data, perancangan produk, validasi desain, revisi produk, uji coba produk, revisi lanjutan, dan penyusunan produk akhir. Data penelitian diperoleh melalui studi literatur serta penyebaran kuesioner kepada responden yang memiliki pengalaman magang di dapur hotel Jepang. Produk yang dihasilkan berupa buku panduan yang memuat informasi mengenai Departemen *Food and Beverage* (F&B), kumpulan kosakata bahasa Jepang yang berkaitan dengan aktivitas dapur hotel, contoh ungkapan dan komunikasi dalam berbagai situasi kerja, serta informasi pendukung untuk membantu proses penyesuaian diri di lingkungan kerja. Hasil uji coba menunjukkan bahwa buku panduan memperoleh skor rata-rata 3,69 dari skor maksimum 4,00 yang termasuk dalam kategori sangat baik. Berdasarkan hasil tersebut, buku panduan dinilai layak digunakan sebagai media pendukung pembelajaran bagi calon peserta magang di dapur hotel Jepang.

**Kata kunci:** buku panduan, bahasa Jepang, dapur hotel, *Food and Beverage* (F&B), magang Jepang.

## 要旨

本ガイドブックの作成は、多くのインターンシップ生が日本のホテル厨房での勤務中に使用される専門用語やコミュニケーションの理解に課題を抱えているという調査結果に基づいている。この課題を解決するため、本研究はインターンシップ生が実際の就業環境に入る前の事前学習メディアとして活用できるガイドブックの開発を目的とした。

本研究では、杉野 (Sugiyono) モデルによる研究開発 (R&D) 手法を採用し、①目的と課題の分析、②データ収集、③製品設計、④デザインの妥当性検証、⑤製品の修正、⑥製品の試行、⑦再修正、⑧最終製品の作成、という 8 つの段階に簡素化して実施した。研究データは、文献調査および日本のホテル厨房でのインターンシップ経験を持つ回答者を対象としたアンケート調査を通じて収集された。

開発された製品 (ガイドブック) には、フード & ビバレッジ (F&B) 部門に関する情報、ホテルの厨房業務に関連する日本語の語彙集、様々な業務状況における具体的な表現やコミュニケーションの事例、そして現場への適応をサポートする関連情報がまとめられている。評価試験の結果、本ガイドブックは 4.00 点満点中平均 3.69 点というスコアを記録し、「非常に優れている」という評価を得た。この結果に基づき、本ガイドブックは日本のホテル厨房を目指す未来のインターンシップ生のための学習支援メディアとして、十分に実用的かつ妥当であると評価された。

キーワード：ガイドブック、日本語、ホテル厨房、*Food and Beverage* (F&B)、インターンシップ