

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil**

##### **4.1.1 Analisis Potensi dan Masalah**

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, adanya kebutuhan akan media pembelajaran bahasa Jepang untuk bidang Departemen *Food and Beverage* (F&B) di bagian dapur menjadi potensi dalam penyusunan buku panduan komunikasi kerja di dapur hotel Jepang. Potensi penyusunan produk ini tercermin dari besarnya minat masyarakat Indonesia untuk berpartisipasi dalam program magang di Jepang. Selain itu, berkurangnya populasi usia produktif di Jepang mendorong berbagai sektor industri untuk menarik tenaga kerja asing, sehingga kesempatan bekerja bagi masyarakat Indonesia semakin terbuka luas. Fenomena ini menunjukkan adanya kebutuhan akan kemampuan bahasa Jepang sesuai dengan bidang pekerjaan yang akan dijalani. Dari data yang ada, bahwa sebagian besar universitas di Indonesia telah memberangkatkan mahasiswanya mengikuti program magang ke Jepang, termasuk Universitas Diponegoro. Fenomena ini menunjukkan adanya kebutuhan akan kemampuan bahasa Jepang sesuai dengan bidang pekerjaan yang akan dijalani.

Disamping potensi yang ada, terdapat sejumlah kendala yang dialami mahasiswa, salah satu kendalanya adalah keterbatasan dalam penguasaan kosakata serta percakapan bahasa Jepang yang sering digunakan secara spesifik. Hal tersebut didukung sesuai pengalaman penulis dan hasil angket terhadap sesama mahasiswa yang telah melakukan magang di dapur hotel Jepang serta mahasiswa yang akan berangkat magang ke Jepang di bidang yang sama. Contoh kasus yang pernah dialami yaitu ketika penulis dengan mahasiswa lainnya yang memiliki kendala dalam menyesuaikan kosakata, serta gaya berkomunikasi di dapur hotel Jepang untuk pertama kali nya karena sedikit berbeda dengan apa yang sudah diajarkan di bangku perkuliahan. Sehingga dengan kejadian tersebut membuat penulis serta mahasiswa lainnya mengalami kesulitan dalam beradaptasi.

Berdasarkan potensi dan masalah yang telah diidentifikasi, diperlukan suatu media pembelajaran yang dapat mendukung persiapan dan membantu untuk

mahasiswa beradaptasi sebelum mengikuti program magang di Jepang. Oleh karena itu, penulis menyusun buku panduan komunikasi dasar bahasa Jepang khusus untuk di dapur hotel Jepang sesuai dengan kebutuhan calon peserta magang maupun mahasiswa yang baru saja sampai dan memulai di lingkungan dapur hotel Jepang.

#### **4.1.2 Pengumpulan Data**

Dalam memenuhi kelengkapan dalam pembuatan sebuah produk, diperlukannya data yang valid untuk mengisi isi produk tersebut. Isi materi yang disajikan pada buku panduan yang penulis buat didapatkan dari hasil beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut.

##### **a. Studi Literatur**

Teknik ini digunakan untuk memperoleh berbagai informasi yang diperlukan sebagai bahan penyusunan isi buku panduan. Dalam proses pengumpulan data, penulis menelaah berbagai sumber, seperti artikel, situs web, dan referensi lainnya untuk mendapatkan informasi mengenai Departemen *Food and Beverage* (F&B), mulai dari pengertian umum, bagian-bagian yang terdapat di dalamnya, struktur organisasi, hingga ruang lingkup kerjanya. Salah satunya mengutip dari *website* milik Duta Persada Jogja, 2021 yang membahas mengenai bagian-bagian dapur (*kitchen*) atau ruang lingkup dapur dan tugasnya. Selain itu, penulis juga memanfaatkan kamus bahasa Jepang sebagai sumber rujukan untuk melengkapi kosakata yang disajikan dalam buku panduan.

##### **b. Kuesioner**

Pada bagian ini, penulis mengumpulkan hasil jawaban responden atas pertanyaan pada kuesioner yang telah diberi. Enam dari sepuluh responden menjawab sesuai pertanyaan yang diberikan. Target responden dari pengumpulan data materi buku panduan ini adalah mahasiswa yang telah melaksanakan magang di bagian dapur hotel Jepang melalui program kerja sama kampus dengan agen JIPA tahun 2025 dengan kurun waktu pelaksanaan satu tahun.

Berikut penulis akan menjabarkan jawaban dari beberapa responden yang menjawab karena sebagian responden memiliki beberapa kesamaan pada isi jawaban.

**Tabel 4. 1** Daftar Jawaban Responden untuk Isi Materi Buku.

Responden	Bulir Pertanyaan	Jawaban
R1	1	包丁 - pisau dapur, 冷蔵庫 - kulkas, 皿 - piring, 茶碗 - mangkuk nasi, 箸 - sumpit, 鍋 - panci, フライパン - wajan, コップ - gelas, スプーン - sendok, 電子レンジ - microwave
	2	料理する - memasak, 切る - memotong, 洗う - mencuci, 焼く - memanggang / membakar, 煮る - merebus, 炒める - menumis, 混ぜる - mencampur, 蒸す - mengukus, 注ぐ - menuang, 盛り付ける - menata makanan di piring
	3	おいしい - enak, 熱い - panas, 冷たい - dingin, 甘い - manis, 辛い - pedas, しょっぱい - asin, 苦い - pahit, 酸っぱい - asam, 新鮮な - segar, 柔らかい - lembut
	4	そこ掃除して！ (bersihkan bagian itu!), 野菜を切って！ (Potong sayurinya!), 味を見て！ (Coba cek rasanya!), ソースを取ってきて (Tolong ambil saus), ビフェに確認して (Tolong cek buffet)
	5	はい, 分かりました (baik, saya mengerti), はい, すぐやります (baik, akan segera saya lakukan), はい, ~さん. (baik, (nama) chef)
	6	すみません、もう一度お願いします。(maaf, tolong diulangi lagi), すみません、ゆっくり話してくれていいですか。(maaf, bisakah Anda berbicara lebih pelan?), すみません、もう一度言っただけですか。(maaf, apakah boleh diulangi sekali lagi?)
	7	すみませんでした。(maaf) すみません、もっと気おつけます。(maaf, saya akan lebih berhati-hati) 本当にすみません。(saya sangat mohon maaf)
	8	メイン料理をもう準備できていいですか

		(apakah tidak apa-apa mempersiapkan menu utama sekarang?), この包丁の場所はわかりますか (apakah tahu letak pisau dapur ini?), これ切てもらっていいですか (boleh bantu memotong ini?), 自分の仕事終わりましたから、これやります (karena saya sudah menyelesaikan pekerjaan saya, saya akan melakukan ini), なにかやる仕事はありますか (apakah ada pekerjaan yang harus dilakukan?)
	9	Membagi tugas dengan porsi yang pas kepada anak intern lainnya/dengan chef, Komunikasi secara singkat namun jelas agar tidak ada missskomunikasi, Tetap tenang namun begerak secara cepat.
	10	Memohon izin kepada tamu dengan berkata "すみません、少々お待ちください" (maaf, tolong tunggu sebentar), meminta tolong kepada staf Jepang untuk menggantikan diri dalam menjawab pertanyaan, memohon izin kepada tamu dengan berkata "すみません、他のスタッフに確認します" (maaf, akan saya pastikan terlebih dahulu dengan staf lain)
	11	申し訳ございません。他のスタッフに確認いたします。すみませんでした。またお気おつけます。本当にすみませんでした
	12	Membersihkan dapur, Mengecek bahan di gudang/kulkas, Membersihkan gudang penyimpanan bahan, Melatih bahasa Jepang dengan berbicara kepada chef (obrolan diluar pekerjaan)
<b>R2</b>	1	suihanki, nabe, yakan, furaipan, ootama, furaigaeshi, bouru, konro, oobun, mikisaa, toosuta
	2	arau, kiru, kizamu, mazeru, yaku, yuderu, wakasu, itameru, niru, muku
	3	oishii, mazui, tsumetai, karai, amai, suppai, nigai, ooi, sukunai, asin
	4	osara motte kureru, kore aratte kureru, piiman totte kureru, kore tabete, koko katazukete kudasai
	5	ryoukai desu, wakarimashita, ima kara yarimasu
	6	Sumimasen, mou ikkai onegaishimasu?

		Sumimasen, sakki nanto iimashitaka? Sumimasen, sakki ha nandesuka?
	7	Sumimasen, moushiwakegozaimasen, gomenasai
	8	kono teburu isshouni hakonde moratte ii desuka? kono osara modoshite moratte ii desuka? sumimasen, kore no basho ha doko desuka? nani ka suru koto ga arimasuka? tetsudaimashouka?
	9	optimalkan stok dan bahan baku, komunikasi antara bagian depan dan kitchen harus jelas untuk menghindari kesalahan, bersikap positif dan tetap tenang
	10	sumimasen, chotto kakunin itte kimasu sumimasen, nihongo ga sukoshi shika wakarimasen sumimasen, mou ichido onegaishimasu
	11	taihen moushiwakegozaimasen shitsureishimashita, gomeiwaku o okake shimashita moushiwake arimasen
	12	Bersih bersih melipat kardus memotong sterofoam
<b>R3</b>	1	reizouko (chiller), reitooko (freezer), miksa (mixer), gommu bera (spatula), tonggu (tong/capitan), bouru (bowl), hashi (sumpit), kobachi (sauce dish), osara (piring), awadateki (wishk)
	2	hiyasu (mendinginkan), katameru (dikeraskan), awadateru (kocok), tokasu (mencairkan), nuru (mengoleskan), kazaru (hias), furuu (ayak), katanuku (cetak), beiku (bake), hakaru (menimbang)
	3	nigai (pahit), suppai (asam), shoppai (asin), karai (pedas), nuru-nuru (lengket), usui (tipis), atsui (tebal) fuwa-fuwa (ringan, kek chiffon gt lah), amai (manis), nokouna (thick/rich/kental/mantap)
	4	kore mazete, zenbu hakatte, minna ni agete, reizoko ni irete, bouru totte, ato wa hiyashite
	5	hai chef, oke chef, ryoukai desu
	6	mo ichido onegaishimasu, nante iimashita chef?, mo ikkai chef
	7	sumimasen, moushiwakegozaimasen, gomenasai
	8	kore onegai, dou yatte yarun desuka?, o

	tetsudaimashou ka? tsugi wa nandesuka?
9	1. pastikan mise en place selalu jalan agar mempermudah pekerjaan 2. pastikan diri tetap tenang agar tetap dapat mengerjakan semuanya dengan tenang namun gesit (jangan panik nanti pusing) 3. meminta tolong rekan yang luang untuk membantu jika memang tidak bisa di handle sendiri
10	1. meminta maaf, meminta menunggu sebentar kemudian memanggil staf service yang ada 2. jika tamu terlihat friendly saya mencoba untuk memahami permintaan tamu dan memenuhinya 3. meminta maaf, meminta menunggu sebentar, memanggil chef untuk menangani permintaan tamu
11	shitsurei itashimashita, moushiawake arimasen, omatase itashimashita
12	1. souji section (kitchen area/stall area) 2. mencoba resep baru 3. membantu section lain

### 4.1.3 Desain Produk

#### 1. Cover

Pada bagian ini, desain disusun secara sederhana namun tetap menarik dengan menggunakan elemen visual yang mencerminkan isi buku. Di bagian pojok kanan atas terdapat ilustrasi bawang bombay, talenan, dan pisau yang merepresentasikan aktivitas operasional dapur. Selain itu, terdapat ilustrasi topi koki yang identik dengan profesi juru masak dan lingkungan kerja dapur.

Untuk judul buku, menggunakan kalimat yang mudah dipahami dan tidak bertele-tele, menggunakan gaya teks "*League Spartan*". Pada bagian judul, kata "Panduan" menggunakan warna kuning untuk memberikan penekanan dan menarik perhatian pembaca. Sementara itu, teks "Komunikasi Dasar Bahasa Jepang untuk Staf Dapur Hotel" menggunakan warna biru gelap agar terlihat lebih jelas dan kontras dengan latar belakang. Perpaduan kedua warna tersebut dipilih untuk meningkatkan daya tarik visual, memperjelas hierarki informasi pada judul, serta memudahkan pembaca dalam mengenali tema utama buku. Di bawah judul bagian bawah kiri pojok terdapat kalimat "Departemen F&B Dapur Hotel di

Jepang” yang berperan sebagai keterangan untuk memperjelas cakupan materi dalam buku. Dengan adanya kalimat tersebut, pembaca dapat mengetahui bahwa isi buku berfokus pada kosakata dan komunikasi bahasa Jepang yang digunakan dalam lingkungan kerja dapur hotel di Jepang. Selain itu, terdapat kalimat di pojok kanan bawah “*For Internship Cook Helper*” yang bertujuan untuk memperjelas target pengguna buku, yaitu mahasiswa atau peserta magang yang akan menjalani pekerjaan sebagai *cook helper* di dapur hotel Jepang dengan menggunakan gaya teks “*Montserrat Arabic*”. Dan untuk nama penyusun buku, diletakkan pada pojok kiri paling bawah menggunakan gaya teks “*Alice*”. Di sebelah kiri bagian atas cover juga disematkan logo universitas sebagai identitas institusi yang menaungi penyusunan buku panduan ini sekaligus menunjukkan keterkaitannya dengan lingkungan akademik.



**Gambar 4. 1** Cover Buku

## 2. Palet warna

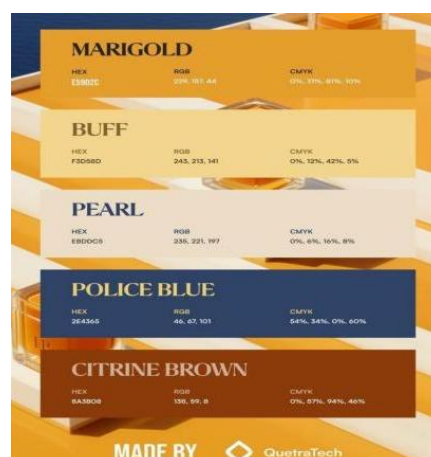
Pemilihan palet warna dalam perancangan buku panduan ini didasarkan pada keselarasan dengan tema yang diangkat serta kebutuhan untuk menciptakan tampilan yang nyaman dan menarik bagi pembaca. Warna-warna yang digunakan disusun secara konsisten pada setiap halaman guna menghasilkan desain yang harmonis. Selain mendukung aspek visual, penggunaan palet warna juga berperan dalam membantu penyampaian informasi sehingga materi yang disajikan dapat

dipahami dengan lebih mudah. Berikut warna-warna yang digunakan ke dalam desain buku.



**Gambar 4. 2** Palet Warna

Selain untuk dipakai di setiap halaman, sebagian warna tersebut seperti warna kode FDFBF1, 233B5D, dan 76461E juga dipakai untuk teks dan disesuaikan sesuai kategori seperti contoh kode FDFBF1 digunakan untuk teks dengan latar belakang berwarna gelap, kode 76461E digunakan untuk teks dengan latar belakang yang terang. Warna yang digunakan dalam buku panduan ini pun dipilih berdasarkan referensi yang diperoleh dari berbagai sumber di internet.



**Gambar 4. 3** Referensi Palet Warna.  
*Sumber: Pinterest*

### 3. Font

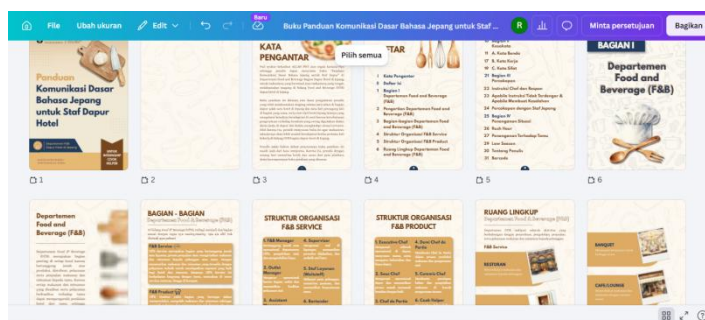
Jenis font yang digunakan dalam buku panduan ini dipilih dengan mempertimbangkan peran masing-masing elemen dalam penyampaian informasi. Font “*League Spartan*” digunakan pada bagian judul dan subjudul untuk menonjolkan hierarki isi serta memudahkan pembaca dalam menemukan topik yang dibahas. Font “*Alice*” diterapkan pada teks utama karena memiliki bentuk yang jelas dan nyaman dibaca dalam jumlah teks yang cukup banyak. Sementara itu, Font “*FF Providence Sans*” digunakan pada bagian notes untuk memberikan kesan yang lebih santai dan menyerupai tulisan tangan, sehingga informasi tambahan dapat terlihat lebih menonjol dan mudah dibedakan dari isi materi utama.



Gambar 4. 4 Jenis Font.

### 4. Aplikasi

Proses perancangan dan pembuatan buku panduan ini dilakukan menggunakan aplikasi Canva. Platform tersebut digunakan untuk menyusun seluruh elemen buku, mulai dari desain sampul, tata letak halaman, pemilihan warna, penempatan gambar, hingga pengaturan tipografi. Canva dipilih karena menyediakan berbagai fitur desain yang memudahkan proses pembuatan buku sehingga hasil yang diperoleh dapat tersusun secara rapi, menarik, dan konsisten.



Gambar 4. 5 Proses Pembuatan di Platform Canva.

Selain itu, penyusunan berbagai elemen pada isi buku juga memanfaatkan fitur *Artificial Intelligence* (AI) yang tersedia di Canva. Fitur ini digunakan untuk membantu menghasilkan elemen visual yang diperlukan dalam desain buku, sehingga proses perancangan dapat dilakukan dengan lebih efektif. Seluruh elemen yang dihasilkan kemudian disesuaikan kembali oleh penulis agar selaras dengan isi materi, tata letak, dan identitas visual buku secara keseluruhan. Untuk menjaga konsistensi visual, penulis menetapkan penggunaan gaya ilustrasi yang seragam pada seluruh gambar yang dihasilkan, yaitu gaya *watercolor*.



**Gambar 4. 6** Elemen yang dibantu dengan fitur AI Canva.

## 5. Isi Materi Buku

Dalam buku panduan ini, terdapat beberapa kategori materi yang dimuat diantaranya:

Bab I: Departemen *Food and Beverage* (F&B).

- i. Pengertian umum Departemen *Food and Beverage* (F&B).
- ii. Bagian-bagian Departemen *Food and Beverage* (F&B).
- iii. Struktur organisasi *F&B Service*.
- iv. Struktur organisasi *F&B Product*.
- v. Ruang lingkup *Departemen Food and Beverage* (F&B).

Bab II: Kosakata

- i. Kata Benda.

ii. Kata Kerja.

iii. Kata Sifat.

### Bab III: Percakapan

i. Instruksi *Chef* dan respon instruksi.

ii. Apabila instruksi tidak terdengar dan apabila melakukan kesalahan.

iii. Percakapan dengan staf Jepang.

### Bab IV: Penanganan Situasi

i. *Rush hour*.

ii. Penanganan terhadap tamu.

iii. *Low season*.

Pada Bab I, disajikan penjelasan umum mengenai Departemen Food and Beverage (F&B) sebagai pengenalan awal bagi pembaca. Bab ini memuat informasi dasar mengenai pengertian, fungsi, serta ruang lingkup departemen F&B sehingga dapat memberikan gambaran umum kepada pembaca yang belum memiliki pengetahuan mengenai bidang tersebut.

Selanjutnya, Bab II berisi kosakata bahasa Jepang yang sering digunakan di lingkungan dapur hotel. Kosakata yang disajikan mencakup kata benda, kata kerja, dan kata sifat yang relevan dengan kegiatan operasional dapur. Untuk memudahkan pembaca dalam mempelajari pelafalan dan tulisan bahasa Jepang, setiap kosakata dilengkapi dengan hiragana.

Pada Bab III, disajikan berbagai contoh percakapan yang umum digunakan dalam aktivitas kerja di dapur hotel. Setiap percakapan dilengkapi dengan terjemahan bahasa Indonesia untuk membantu pembaca memahami makna dan konteks penggunaan kalimat tersebut.

Sementara itu, Bab IV memuat berbagai tips dan panduan dalam menghadapi situasi yang mungkin terjadi di lingkungan kerja, seperti saat menghadapi jam sibuk (*rush hour*), menangani keluhan tamu, menghadapi kesalahan dalam pelayanan, serta aktivitas yang dapat dilakukan selama periode *low season*. Penyajian materi ini bertujuan untuk memberikan gambaran awal mengenai kondisi kerja yang sebenarnya serta membantu calon peserta magang

dalam memahami cara penanganan yang tepat sehingga dapat beradaptasi dengan lebih baik di lingkungan kerja nantinya.

#### 4.1.4 Validasi Desain

Setelah proses penyusunan buku panduan selesai, tahap selanjutnya adalah validasi desain. Validasi dilakukan oleh validator yang sekaligus merupakan dosen pembimbing proyek tugas akhir ini, yaitu Ibu Rezki Fatimah, S.S., M.Hum. Pada tahap ini, buku panduan yang telah disusun dievaluasi untuk menilai kelayakannya sebelum dilakukan uji coba kepada responden. Aspek yang dievaluasi meliputi tata letak teks dan elemen visual, kesesuaian judul buku, serta tampilan visual buku secara keseluruhan. Masukan dan saran yang diberikan oleh validator digunakan sebagai dasar untuk melakukan perbaikan dan penyempurnaan produk. Proses validasi desain dilakukan sebanyak dua kali, yaitu melalui komunikasi menggunakan *WhatsApp* dan melalui pengisian formulir validasi oleh validator.

Form Validasi Produk  
Validator : Rezki Fatimah, S.S., M.Hum.  
Tanggal : 03 Juni 2024

Validasi Materi  
Silahkan centang salah satu jawaban yang tersedia.

1. Apakah materi yang terdapat di buku panduan ini sudah cukup lengkap?  
 Tidak sesuai  Cukup sesuai  Sesuai  Sangat sesuai

2. Apakah materi yang disajikan di dalam buku panduan ini mudah dipahami?  
 Tidak sesuai  Cukup sesuai  Sesuai  Sangat sesuai

3. Apakah ukuran, jenis teks, serta warna teks yang digunakan cocok dan mudah untuk dibaca?  
 Tidak sesuai  Cukup sesuai  Sesuai  Sangat sesuai

4. Apakah contoh percakapan yang diberikan mudah dipahami?  
 Tidak sesuai  Cukup sesuai  Sesuai  Sangat sesuai

5. Apakah tata letak (layout) buku panduan ini mudah terlihat rapi?  
 Tidak sesuai  Cukup sesuai  Sesuai  Sangat sesuai

6. Apakah ada informasi tambahan yang perlu ditambahkan ke buku panduan ini? Jika ya, harap jelaskan.  
• Menambahkan QR code untuk setiap file buku panduan.  
• Menambahkan foto yang relevan untuk setiap persiapan kalimat.

7. Saran  
Buku panduan sudah disajikan oleh periksa, namun perlu peninjauan kembali jika ada yang perlu ditambahkan.

Rezki Fatimah, S.S., M.Hum.  
Validator

Dipindai dengan CamScanner

Gambar 4. 7 Formulir Validasi.



Gambar 4. 8 Validasi melalui *WhatsApp*.

Hasil validasi menunjukkan bahwa buku panduan yang telah dikembangkan dinyatakan layak untuk memasuki tahap uji coba kepada responden. Namun, terdapat beberapa masukan yang perlu ditindaklanjuti,

meliputi perbaikan tata letak elemen dan teks, peninjauan kembali kesalahan penulisan, penambahan QR code pada bagian akhir buku sebagai akses menuju versi digital, serta penyesuaian judul buku berdasarkan saran yang diberikan oleh validator.

#### 4.1.5 Revisi Produk

Pada tahap ini, penulis melakukan revisi terhadap produk berdasarkan masukan yang diberikan oleh validator. Perbaikan yang dilakukan terutama berfokus pada penyempurnaan tata letak agar lebih rapi dan terstruktur, koreksi terhadap beberapa kesalahan penulisan yang masih ditemukan dalam buku panduan dan perbaikan judul serta menambahkan QR *code* di halaman terakhir. Revisi tersebut dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk sehingga lebih layak digunakan dan mudah dipahami oleh pembaca.



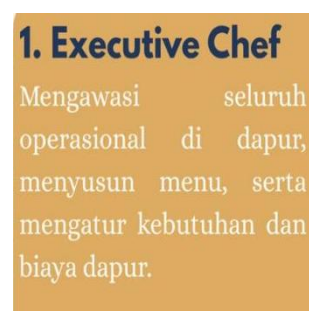
Gambar 4. 9 Judul Buku Sebelum di Revisi.



Gambar 4. 10 Judul Buku Setelah di Revisi



Gambar 4. 11 Kesalahan pada Kata Executive.



Gambar 4. 12 Revisi untuk Kata Executive.



**Gambar 4. 13** Penambahan QR Code di Halaman Terakhir.

#### 4.1.6 Uji Coba Produk

Pada tahap ini, produk diujicobakan kepada responden melalui penyebaran kuesioner. Kuesioner tersebut memuat sejumlah pertanyaan yang berkaitan dengan aspek visual dan isi materi yang terdapat dalam buku panduan. Tahap uji coba ini bertujuan untuk memperoleh penilaian dari responden mengenai kelayakan produk yang telah dikembangkan sebelum ditetapkan sebagai produk akhir. Data yang telah terkumpul selanjutnya dianalisis menggunakan skala Likert untuk mengetahui tingkat kelayakan produk berdasarkan penilaian responden. Hasil analisis tersebut digunakan untuk menentukan apakah produk yang dikembangkan telah memenuhi kriteria yang ditetapkan.

**Tabel 4. 2** Hasil Kuesioner dalam Skala Likert.

Aspek	Nomor Pertanyaan	Skala				Total Rata- Rata Poin	Interval Rata-Rata Poin Aspek
		1	2	3	4		
Materi	1	0	1	3	33	3,86	3,77
	2	0	0	7	30	3,81	
	3	0	0	8	29	3,78	
	4	0	0	13	24	3,64	
Desain	5	0	1	11	25	3,64	3,61
	6	0	2	11	24	3,59	

	7	0	1	12	24	3,62	
Manfaat	8	0	0	11	26	3,70	3,70
<b>Total Rata-Rata</b>							<b>3,69</b>

Berdasarkan data pada tabel di atas, buku panduan yang dikembangkan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,69 dari skor maksimum 4,00. Hasil tersebut menunjukkan bahwa buku panduan berada pada kategori “sangat baik”. Jika mengacu pada skala penilaian yang digunakan, nilai tersebut termasuk dalam kategori “sangat setuju”, yang mengindikasikan bahwa responden memberikan penilaian positif terhadap kualitas visual, isi materi, serta kelayakan buku panduan secara keseluruhan. Dengan demikian, buku panduan ini dapat dinyatakan layak untuk digunakan sebagai media pendukung bagi calon peserta magang di dapur hotel Jepang.

#### 4.1.7 Revisi Produk

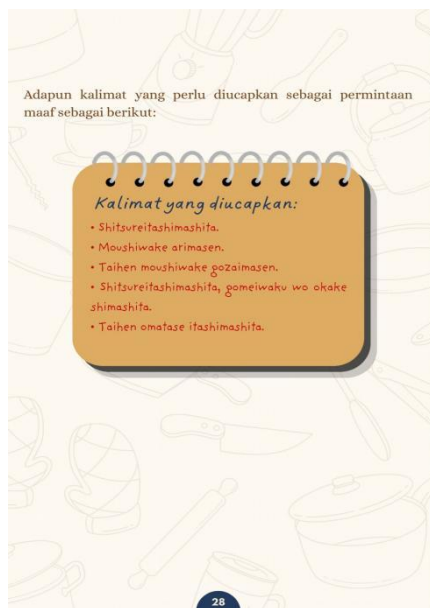
Dalam kuesioner yang telah disebar, terdapat satu pertanyaan terbuka berupa kritik dan saran. Pertanyaan tersebut bertujuan untuk memperoleh masukan dari responden mengenai kekurangan maupun aspek yang masih perlu diperbaiki pada buku panduan yang telah disusun. Melalui kritik dan saran yang diberikan, penulis dapat melakukan penyempurnaan produk sehingga kualitas buku panduan dapat ditingkatkan dan menjadi lebih optimal sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Penulis telah merangkum beberapa kritik dan saran yang paling menonjol dari para responden, seperti kesalahan pada penulisan dan materi yang kurang tepat, warna teks yang kurang nyaman dilihat, menambahkan terjemahan bahasa Indonesia di salah satu aspek, hingga penambahan hiragana atau tulisan Jepang di setiap kosakata.

**Tabel 4. 3** Rangkum Hasil Kritik dan Saran.

<b>R5</b>	Bisa ditambahkan arti bahasa indonesianya dikalimat permintaan maaf, overall sudah cukup bisa dipahami.
<b>R10</b>	font warna merah di halaman akhir mungkin bs diganti warna lain,

	karena menurutku warna merah agak susah buat dibaca. Selebihnya sudah okeii bagus
<b>R22</b>	desain bagus dan isinya sangat lengkap, tapi masih ada beberapa typo di penulisan
<b>R25</b>	Bagian ruang lingkup department fnb service dan product sedikit kurang tepat dan kurang lengkap. Semangat amaa!!!!
<b>R29</b>	Penambahan kata bahasa jepang dalam hiragana/kanji

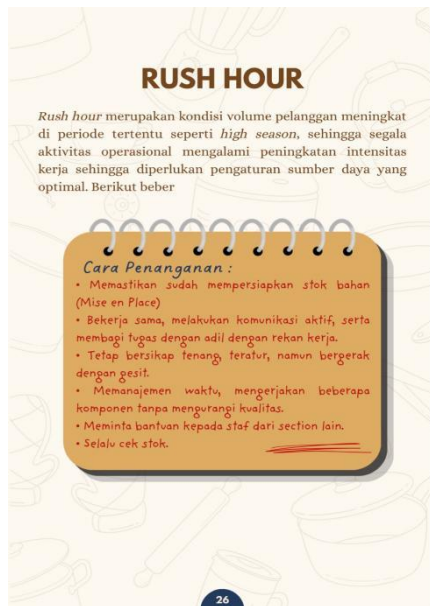


**Gambar 4. 14** Teks yang Belum di Terjemahkan.



**Gambar 4. 15** Teks yang Sudah di Terjemahkan.

Sebelumnya, kalimat-kalimat permintaan maaf yang disajikan dalam buku panduan tidak dilengkapi dengan terjemahan bahasa Indonesia karena penulis beranggapan bahwa kalimat-kalimat tersebut memiliki makna yang serupa dan hanya berbeda pada tingkat kesopanannya. Namun, berdasarkan masukan dari responden kelima, terjemahan bahasa Indonesia kemudian ditambahkan pada setiap ungkapan permintaan maaf. Perbaikan ini dilakukan untuk membantu pembaca memahami perbedaan makna dan konteks penggunaan masing-masing ungkapan dengan lebih jelas.

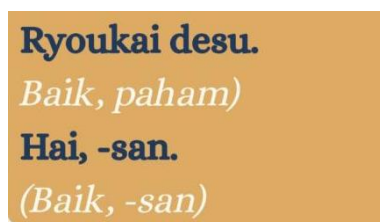


**Gambar 4. 16** Warna Teks Sebelum diganti.

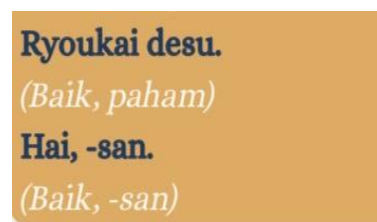


**Gambar 4. 17** Warna Teks Setelah diganti.

Pada bagian ini, warna teks yang terdapat pada elemen *notes* mengalami perubahan. Sebelumnya, teks menggunakan warna merah, namun kemudian diganti dengan warna yang memiliki tingkat keterbacaan lebih baik. Perubahan ini dilakukan berdasarkan masukan dari responden kesepuluh yang menyampaikan bahwa tulisan dengan warna merah kurang terlihat jelas sehingga dapat menyulitkan pembaca dalam membaca informasi yang disampaikan.



**Gambar 4. 18** Kesalahan Teks Sebelum di Revisi.



**Gambar 4. 19** Kesalahan Teks Sesudah di Revisi

Pada tahap evaluasi, ditemukan beberapa kesalahan penulisan pada teks yang terdapat dalam buku panduan. Gambar di atas menunjukkan salah satu contoh kesalahan tersebut. Masukan mengenai kesalahan penulisan ini diberikan oleh responden ke-22 yang menemukan adanya beberapa kata dan kalimat yang

kurang tepat. Berdasarkan masukan tersebut, penulis kemudian melakukan perbaikan untuk meningkatkan ketepatan penulisan dan kualitas isi buku panduan.



**Gambar 4. 20** Kesalahan pada Ruang Lingkup.



**Gambar 4. 21** Setelah Ruang Lingkup di Revisi.

Kesalahan pada bagian pembahasan ruang lingkup Departemen *Food and Beverage* diketahui berdasarkan masukan dari responden ke-25 yang memiliki pemahaman terkait bidang *Food and Beverage*. Responden tersebut menyampaikan bahwa terdapat ketidaktepatan dalam pengelompokan ruang lingkup *F&B Service* dan *F&B Product*. Salah satu kesalahan yang ditemukan adalah pencantuman *breakfast* sebagai bagian atau *section* dalam dapur, padahal *breakfast* merupakan salah satu jenis *shift* kerja dan bukan bagian dari struktur atau *section* di dapur. Maka dari itu *section* yang tepat untuk menggantikan *breakfast section* adalah *butchery section*. Selain itu, pada pembahasan ruang lingkup *F&B Service*, penulis sebelumnya mencantumkan *bar* sebagai salah satu bagiannya. Namun, berdasarkan masukan yang diberikan, pengelompokan tersebut dinilai kurang tepat karena *bar* dan *service* memiliki fungsi serta ruang lingkup kerja yang berbeda. Oleh karena itu, penulis melakukan revisi pada bagian tersebut agar informasi yang disajikan lebih akurat dan sesuai dengan struktur operasional yang berlaku di industri perhotelan.

A. Kata Benda			
<b>Alat Dapur</b>			
Arukoru	: Alkohol (Sanitasi)	Hakari	: Timbangan
Arumi houru	: Aluminium foil	Hako	: Kotak
Awadateki	: Pengocok telur	Hando	: Handmixer
Batto	: Tray stainless	mikisaa	: Gunting
Biniiru	: Plastik	Hasami	: Sumpit
Biniiru	: Kantong	Hashi	: Sumpit
bukuro	: plastik	Hera	: Spatula
Bouru	: Mangkuk	Honenuki	: Alat pencabut duri
Chiira	: Chiller	Houchou	: Pisau
Danbouru	: Kardus	Kata	: Cetakan
Dasutaa	: Lap	Kobachi	: Mangkuk kecil
Daisha	: Troli	Konro	: Kompor
Denshi Renji	: Microwave	Koppu	: Gelas
Fooku	: Garpu	Kukinggu	: Cooking sheet
Fukin	: Lap kain	shiito	: Talenan
Furaigaeshi	: Spatula	Manaita	: Talenan
Furaipan	: Pan	Mikisaa	: Mixer
Gomi	: Sampah	Nabe	: Panci
Gomi bukuro	: Plastik sampah	Obun	: Oven
Gomubera	: Spatula karet	Osara	: Piring
		Oshibori	: Tisu basah
		Otama	: Sendok sayur
		Piira	: Peeler

Gambar 4. 22 Sebelum ditambahkan hiragana.

A. Kata Benda			
<b>Alat Dapur</b>			
アルコール	: Alkohol (Sanitasi)	はこ	: Kotak
アルミホイル	: Aluminium foil	ハンドミキサー	: Handmixer
あわだてき	: Pengocok telur	はさみ	: Gunting
バット	: Tray stainless	はし	: Sumpit
ビニール	: Plastik	へら	: Spatula
ビニールぶくろ	: Kantong plastik	ほねぬき	: Alat pencabut duri
ボウル	: Mangkuk	ほちちよう	: Pisau
チラー	: Chiller	はうちゆう	: Houchou
ダンボール	: Kardus	かた	: Cetakan
ダスター	: Lap	かた	: Cetakan
だいいしゃ	: Troli	こぼち	: Mangkuk kecil
でんしれんじ	: Microwave	こんろ	: Kompor
ぶんしれんじ	: Garpu	こうぼ	: Gelas
フック	: Spatula	こうぼ	: Gelas
ふきん	: Lap kain	こうぼ	: Gelas
ふらいがえし	: Spatula	こうぼ	: Gelas
フライパン	: Pan	こうぼ	: Gelas
ゴミ	: Sampah	こうぼ	: Gelas
ゴミぶくろ	: Plastik sampah	こうぼ	: Gelas
ゴムベラ	: Spatula karet	こうぼ	: Gelas
ばかり	: Timbangan	こうぼ	: Gelas

Gambar 4. 23 Sesudah ditambahkan hiragana.

Menindaklanjuti saran yang diberikan oleh responden ke-29, penulis menambahkan *hiragana* pada setiap kosakata dalam buku panduan. Penambahan ini dilakukan untuk mendukung proses pembelajaran bahasa Jepang, terutama bagi calon peserta magang yang belum memiliki dasar pengetahuan bahasa Jepang.

#### 4.1.8 Produk Akhir

Setelah buku panduan melalui tahap revisi berdasarkan masukan dan saran dari responden, produk kemudian memasuki tahap pendaftaran hak cipta. Tahap ini dilakukan untuk memberikan perlindungan hukum terhadap karya yang telah dikembangkan sehingga hak penulis sebagai pencipta buku panduan dapat diakui dan terlindungi. Selain itu, pendaftaran hak cipta bertujuan untuk mencegah penggunaan, penggandaan, maupun penyebarluasan karya oleh pihak lain tanpa izin dari pencipta. Dengan adanya perlindungan hak cipta, keaslian dan kepemilikan buku panduan dapat terjamin serta memiliki nilai legal yang lebih kuat sebagai hasil karya intelektual.



**Gambar 4. 24** Tampilan dari Buku Panduan.

#### **4.2 Pembahasan**

Penyusunan buku panduan bahasa Jepang ini dilatarbelakangi oleh pengalaman penulis serta peserta magang lainnya yang telah melaksanakan magang di dapur hotel Jepang dan mengalami kesulitan dalam beradaptasi dengan lingkungan kerja tersebut. Kesulitan yang dihadapi terutama berkaitan dengan pemahaman kosakata dan komunikasi yang digunakan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Kondisi tersebut juga didukung oleh hasil kuesioner yang disebarakan kepada mahasiswa yang pernah mengikuti program magang di dapur hotel Jepang. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebagian mahasiswa mengalami kendala dalam memahami istilah dan komunikasi yang digunakan di lingkungan kerja, sehingga diperlukan media pembelajaran yang dapat membantu mereka mempersiapkan diri sebelum menjalani program magang. Materi yang terdapat dalam buku disusun berdasarkan hasil kajian pustaka serta wawancara dengan responden yang memiliki pengalaman kerja secara langsung di dapur hotel Jepang. Oleh karena itu, isi buku diharapkan dapat memberikan informasi yang relevan dan sesuai dengan kebutuhan calon peserta magang sebelum memasuki lingkungan kerja.

Sebelum diuji coba, buku panduan dinyatakan layak oleh validator setelah melalui revisi yang meliputi perapian tata letak, perbaikan salah ketik, penambahan *QR code* versi digital, dan penyesuaian judul sesuai saran. Setelah

direvisi, produk diujicobakan kepada responden dan berhasil meraih skor rata-rata 3,69 dari 4,00 yang masuk dalam kategori sangat baik. Hasil ini membuktikan bahwa responden memberikan tanggapan positif sehingga buku panduan dinilai layak digunakan sebagai media pembelajaran efektif bagi calon peserta magang di dapur hotel Jepang.

Perancangan buku panduan "*Panduan Komunikasi Dasar Bahasa Jepang untuk Staf Dapur Hotel*" didasarkan pada kajian terhadap penelitian terdahulu yang membahas penggunaan buku panduan sebagai media pembelajaran. Salah satu penelitian yang menjadi acuan adalah buku panduan yang dikembangkan oleh Yulianto (2024). Namun, buku panduan tersebut lebih berfokus pada percakapan yang digunakan di lingkungan kerja F&B *Service* hotel. Selain itu, buku tersebut belum memuat daftar kosakata yang sering digunakan dalam kegiatan operasional dan tampilan visual yang digunakan masih relatif sederhana. Berdasarkan kondisi tersebut, penulis melihat adanya kebutuhan akan buku panduan yang secara khusus membahas lingkungan kerja F&B *Product* atau dapur hotel. Oleh karena itu, buku panduan ini dikembangkan dengan menambahkan informasi mengenai Departemen *Food and Beverage* (F&B), kosakata bahasa Jepang yang sering digunakan di dapur hotel, contoh percakapan yang umum digunakan selama bekerja, serta berbagai tips yang dapat membantu calon peserta magang dalam beradaptasi dengan lingkungan kerja. Dari segi visual, buku ini juga dilengkapi dengan berbagai elemen pendukung yang disesuaikan dengan tema pembahasan sehingga tampil lebih menarik dan dapat meningkatkan minat pembaca dalam mempelajari isi buku.

Proses penyusunan buku panduan diawali dengan pengumpulan data dan identifikasi kebutuhan melalui wawancara serta kuesioner kepada alumni magang dari berbagai hotel di Jepang, yang kemudian diperkuat oleh pengalaman langsung penulis. Setelah menemukan masalah utama berupa kendala pemahaman kosakata dan komunikasi di dapur, penulis berkonsultasi dengan dosen pembimbing untuk menetapkan konsep produk. Langkah selanjutnya adalah mengumpulkan materi pendukung lewat studi literatur dan jawaban terbuka kuesioner, yang mencakup informasi Departemen F&B, glosarium dapur, serta

contoh percakapan nyata. Materi tersebut kemudian masuk ke tahap perancangan visual mulai dari penentuan jenis huruf, palet warna, hingga pengaturan tata letak buku. Produk yang selesai dirancang lalu melewati tahap validasi oleh ahli, di mana masukan yang diperoleh langsung digunakan sebagai dasar revisi awal. Setelah dinyatakan layak, buku panduan diujicobakan kepada responden melalui kuesioner untuk mengukur tingkat kelayakan serta menjangkau kritik dan saran di lapangan. Rangkaian pengembangan ini diakhiri dengan melakukan revisi final berdasarkan hasil uji coba tersebut, dilanjutkan dengan pendaftaran hak cipta sebagai bentuk perlindungan hukum dan bukti kepemilikan sah atas produk yang dikembangkan.

Dalam proses pengembangan produk, penulis menghadapi beberapa kendala, terutama terkait keterbatasan waktu pengerjaan. Waktu yang relatif singkat menuntut penulis untuk menyelesaikan setiap tahapan pengembangan secara intensif agar target penyelesaian dapat tercapai. Selain itu, terdapat kendala teknis berupa performa perangkat yang kurang optimal, sehingga beberapa proses desain dan penyuntingan membutuhkan waktu yang lebih lama. Namun demikian, kendala tersebut tidak menghambat penyelesaian produk karena penulis melakukan penyesuaian jadwal kerja dan optimalisasi proses pengerjaan.

Berdasarkan seluruh tahapan yang telah dilakukan, buku panduan "*Panduan Komunikasi Dasar Bahasa Jepang untuk Staf Dapur Hotel*" berhasil dikembangkan sebagai media pendukung pembelajaran bagi calon peserta magang yang akan bekerja di dapur hotel Jepang. Buku ini dirancang untuk memberikan gambaran mengenai lingkungan kerja dapur hotel sekaligus membantu pembaca memahami kosakata dan komunikasi dasar yang umum digunakan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Melalui penyusunan buku panduan ini, diharapkan calon peserta magang dapat memperoleh bekal pengetahuan awal sebelum memasuki lingkungan kerja di Jepang. Dengan adanya pemahaman mengenai kosakata dan komunikasi yang digunakan di dapur hotel, proses adaptasi di tempat magang diharapkan dapat berlangsung dengan lebih baik dan efektif.