

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian ini menghasilkan sebuah buku panduan berjudul “*Panduan Komunikasi Dasar Bahasa Jepang untuk Staf Dapur Hotel*” yang ditujukan untuk membantu calon peserta magang dalam memahami kosakata dan komunikasi yang umum digunakan di lingkungan dapur hotel Jepang. Penyusunan buku panduan ini didasarkan pada kebutuhan peserta magang yang sering mengalami kesulitan dalam beradaptasi dengan lingkungan kerja, terutama dalam memahami istilah dan komunikasi yang digunakan selama kegiatan operasional.

Pengembangan buku panduan dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pengumpulan data melalui studi literatur, dan kuesioner, kemudian dilanjutkan dengan proses perancangan produk, validasi, revisi, uji coba, hingga pendaftaran hak cipta. Buku panduan yang dihasilkan memuat informasi mengenai Departemen *Food and Beverage* (F&B), kosakata bahasa Jepang yang sering digunakan di dapur hotel, contoh percakapan dalam situasi kerja, serta tips yang dapat membantu calon peserta magang saat menghadapi berbagai kondisi di lingkungan kerja.

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan, buku panduan memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,69 dari skor maksimal 4,00. Hasil tersebut menunjukkan bahwa buku panduan berada pada kategori sangat baik. Penilaian yang diberikan responden menunjukkan bahwa materi dan tampilan buku telah sesuai dengan kebutuhan pengguna. Oleh karena itu, buku panduan ini dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran pendukung bagi mahasiswa atau calon peserta magang yang akan menjalani kegiatan magang di dapur hotel Jepang.

#### **5.2 Saran**

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan buku panduan ini dengan cakupan materi yang lebih luas dan mendalam. Materi yang disajikan tidak hanya terbatas pada komunikasi dasar di dapur hotel, tetapi juga dapat

mencakup ungkapan yang digunakan dalam situasi kerja yang lebih spesifik, seperti komunikasi saat menangani keluhan, serta instruksi kerja yang kompleks. Selain itu, penelitian berikutnya disarankan untuk melibatkan responden dalam jumlah yang lebih besar serta berasal dari berbagai hotel atau tempat magang yang berbeda. Hal ini bertujuan agar data yang diperoleh dapat menggambarkan kebutuhan pengguna secara lebih luas. Dengan adanya variasi responden yang lebih beragam, hasil pengembangan produk diharapkan dapat menyesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan calon peserta magang di berbagai lingkungan kerja dapur hotel Jepang.