

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (Research and Development) yang bertujuan menghasilkan produk berupa modul *food and beverage service* sebagai panduan persiapan magang di hotel bintang lima. Pelaksanaan penelitian ini berlangsung pada bulan Januari hingga Juni 2026, dimulai dari tahap studi kebutuhan, penyusunan produk, uji coba, hingga finalisasi modul.

Penelitian dilaksanakan di Hotel Padma Semarang, yang berlokasi di Jalan Sultan Agung No. 86, Kota Semarang, Jawa Tengah. Hotel Padma Semarang merupakan hotel berbintang lima yang mengusung konsep *urban resort*, yaitu perpaduan antara fasilitas hotel mewah dengan suasana alam yang asri. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas penunjang, seperti restoran, *longue*, ruang pertemuan, *ballroom*, pusat kebugaran, kolam renang, serta berbagai fasilitas rekreasi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan tamu bisnis maupun wisata. Sebagai salah satu hotel berbintang lima di Kota Semarang, Hotel Padma Semarang menerapkan standar pelayanan yang tinggi pada setiap departemen, termasuk departemen *food and beverage service*, yang mengacu pada standar operasional industri perhotelan bertaraf internasional.

Hotel Padma Semarang dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki karakteristik yang sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu mengembangkan modul *food and beverage service* sebagai panduan persiapan magang mahasiswa di hotel bintang lima. Selain menerapkan standar pelayanan yang tinggi, hotel ini juga menjadi salah satu tempat pelaksanaan program magang bagi mahasiswa dari berbagai perguruan tinggi. Peneliti juga telah melaksanakan program magang selama enam bulan di departemen *food and beverage service* Hotel Padma Semarang, sehingga memiliki pemahaman mengenai alur operasional, standar pelayanan, serta kompetensi yang dibutuhkan selama pelaksanaan magang. Kondisi tersebut memungkinkan peneliti memperoleh data yang lebih mendalam mengenai

kebutuhan materi yang perlu dimuat dalam modul sehingga produk yang dikembangkan sesuai dengan kondisi operasional di lapangan.

Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah mahasiswa non-perhotelan yang memiliki minat untuk melaksanakan magang di hotel bintang lima, khususnya mahasiswa program studi Bahasa Asing Terapan Universitas Diponegoro. Subjek tersebut dipilih karena merupakan calon pengguna utama modul yang dikembangkan. Selain itu, penelitian juga melibatkan praktisi industri, yaitu supervisor atau trainer departemen *food and beverage service* Hotel Padma Semarang sebagai informan pada tahap studi kebutuhan, serta validator ahli yang bertugas menilai kelayakan materi dan media sebelum modul diuji coba kepada pengguna. Uji coba produk dilakukan pada 30 mahasiswa yang memenuhi kriteria sebagai calon pengguna modul.

Penelitian ini dilaksanakan melalui delapan tahapan pengembangan yang mengacu pada model *Research and development* (R&D) Sugiyono (2013). Tahap pertama adalah potensi dan masalah, yaitu mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan yang menjadi dasar pengembangan modul. Tahap kedua adalah pengumpulan data, yang dilakukan melalui observasi dan wawancara untuk memperoleh informasi mengenai kebutuhan pengguna serta materi yang akan dimuat dalam modul. Tahap ketiga adalah pengembangan desain, yaitu menyusun rancangan awal modul berdasarkan hasil dari pengumpulan data yang telah diperoleh. Tahap keempat adalah validasi produk, yang dilakukan oleh ahli materi untuk menilai kelayakan isi, bahasa, dan penyajian materi pada modul. Tahap kelima adalah revisi dari validator, yaitu memperbaiki modul berdasarkan saran dan masukan yang diberikan oleh validator. Tahap keenam adalah uji coba produk, yang dilakukan kepada mahasiswa sebagai calon pengguna untuk mengetahui tanggapan terhadap modul yang dikembangkan. Tahap ketujuh adalah revisi produk, yaitu menyempurnakan modul berdasarkan hasil uji coba pengguna. Tahap terakhir adalah finalisasi produk, yaitu menghasilkan modul yang telah melalui proses pengembangan, validasi, dan revisi sehingga layak digunakan sebagai panduan persiapan magang mahasiswa di hotel bintang lima.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Analisis Potensi dan Masalah

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa minat mahasiswa untuk mengikuti program magang maupun berkarier di industri perhotelan, khususnya di hotel bintang lima, terus mengalami peningkatan. Hal tersebut didukung oleh adanya kerja sama antara perguruan tinggi dengan berbagai hotel bintang lima yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja secara langsung. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kebutuhan terhadap bahan ajar yang mampu memberikan pemahaman mengenai lingkungan kerja hotel bintang lima sebelum mahasiswa mengikuti atau melaksanakan program magang.

Selain itu, berdasarkan hasil identifikasi yang dilakukan penulis, masih terdapat keterbatasan dalam sumber belajar yang secara spesifik membahas mengenai operasional departemen *food and beverage service* di hotel bintang lima. Sebagian besar referensi yang tersedia hanya membahas teori umum tentang *food and beverage service*, sedangkan materi yang membahas struktur organisasi, tugas serta tanggung jawab setiap posisi, urutan pelayanan, penggunaan berbagai jenis peralatan restoran, standar pelayanan, serta etika dalam melayani tamu di hotel bintang lima masih sangat terbatas. Akibatnya, mahasiswa, khususnya mahasiswa yang berasal dari program studi non-perhotelan, sering kali mengalami kesulitan dalam memahami gambaran pekerjaan yang akan mereka hadapi saat menjalankan program magang di departemen *food and beverage service*. Temuan tersebut didukung oleh pengalaman penulis yang telah menjalani program magang di Hotel Padma Semarang. Penulis menyatakan bahwa kemampuan berkomunikasi serta pemahaman dasar tentang pelayanan tidak cukup untuk menjalankan tugas secara efektif, jika tidak didukung dengan pemahaman mengenai dasar-dasar operasional departemen *food and beverage service* di hotel bintang lima. Oleh karena itu, diperlukan sebuah materi pembelajaran yang mampu menggabungkan pemahaman tentang prosedur *food and beverage service* dengan penerapan standar pelayanan yang berlaku di industri perhotelan.

Berdasarkan hasil analisis potensi dan masalah yang ditemukan, penulis mengembangkan Modul *Food and beverage service* Sebagai Panduan Persiapan

Magang Mahasiswa di Hotel Bintang Lima. Modul ini disusun dengan tujuan memberikan gambaran mengenai lingkungan kerja di departemen *food and beverage service*. Materi yang disajikan mencakup struktur organisasi, tugas dan tanggung jawab, pengetahuan dasar mengenai operasional FBS, urutan pelayanan, pengenalan peralatan restoran, serta berbagai materi pendukung lainnya yang relevan dengan kebutuhan peserta magang. Dengan adanya modul ini, diharapkan para mahasiswa, terutama yang berasal dari program studi non-perhotelan, dapat memperoleh pengetahuan dan pemahaman yang lebih baik, sehingga lebih siap dalam melaksanakan program magang di hotel bintang lima.

4.2.2 Hasil Pengumpulan Data

A. Hasil Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi secara langsung mengenai kondisi operasional. Observasi dilakukan selama 8 bulan di departemen *Food and beverage service* di Hotel Padma Semarang. Kegiatan observasi dilakukan selama peneliti melaksanakan magang dan casual pada departemen tersebut, sehingga peneliti dapat mengamati berbagai aktivitas pelayanan, sistem kerja, penggunaan peralatan operasional, serta interaksi antara staf dengan tamu sesuai standar pelayanan hotel bintang lima.

Berdasarkan hasil observasi, departemen *food and beverage service* memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan mengutamakan kualitas pelayanan, ketepatan prosedur, serta profesionalisme setiap staf. Seluruh aktivitas pelayanan dilaksanakan berdasarkan *standard operating procedure* (SOP) yang telah ditetapkan oleh pihak hotel. Oleh karena itu, setiap staf, termasuk peserta magang, dituntut untuk memahami prosedur pelayanan, etika kerja, serta penggunaan berbagai peralatan yang digunakan dalam operasional restoran.

Selain mengamati proses pelayanan, observasi juga dilakukan terhadap kompetensi yang diperlukan oleh mahasiswa ketika melaksanakan magang di departemen *food and beverage service*. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa mahasiswa tidak hanya dituntut memiliki kemampuan komunikasi yang baik, tetapi

juga harus memahami pengetahuan dasar mengenai operasional restoran, seperti struktur organisasi departemen *food and beverage service*, tahapan pelayanan kepada tamu (*sequence of service*), penggunaan berbagai jenis *plate*, *cutlery*, *glassware*, *service equipment*, serta istilah-istilah operasional yang sering digunakan selama kegiatan pelayanan berlangsung. Penguasaan terhadap aspek-aspek tersebut sangat membantu mahasiswa dalam beradaptasi dengan lingkungan kerja serta mendukung pelaksanaan tugas selama program magang berlangsung.

Hasil observasi yang dilakukan saat peneliti melaksanakan magang di departemen *food and beverage service* menunjukkan bahwa departemen tersebut juga memiliki beberapa area kerja yang cukup luas, tidak hanya berada di restoran utama saja. Terkadang staf dari restoran juga dibutuhkan di *banquet* atau pelayanan perjamuan ketika ada *event* besar seperti resepsi pernikahan, rapat perusahaan, atau pameran.

Selama proses observasi, peneliti juga menemukan bahwa mahasiswa yang berasal dari program studi non-perhotelan umumnya memerlukan waktu untuk menyesuaikan diri dengan budaya kerja serta standar pelayanan yang diterapkan di hotel bintang lima. Kesalahan yang sering dilakukan peserta magang yang tidak berasal dari prodi perhotelan adalah kesalahan dalam memberikan *plate* atau *cutleries*. Perbedaan latar belakang pendidikan ini menyebabkan sebagian mahasiswa belum memiliki pemahaman mengenai prosedur pelayanan restoran maupun fungsi berbagai peralatan operasional yang digunakan dalam kegiatan pelayanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa diperlukan media pembelajaran yang mampu memberikan pembekalan sebelum mahasiswa memasuki lingkungan kerja sehingga proses adaptasi dapat berlangsung dengan lebih baik.

Berdasarkan hasil observasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat kebutuhan akan media pembelajaran yang memuat materi-materi dasar mengenai operasional *food and beverage service*. Temuan tersebut menjadi salah satu dasar dalam penyusunan modul yang dikembangkan pada penelitian ini. Materi yang dimasukkan ke dalam modul disesuaikan dengan hasil observasi di lapangan sehingga diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai kondisi operasional

yang sesungguhnya di Departemen *Food and beverage service* Hotel Padma Semarang.

A. Hasil Wawancara

Untuk mengumpulkan informasi yang lebih akurat, peneliti melakukan wawancara langsung dengan supervisor dan beberapa staf dari departemen *food and beverage* Hotel Padma Semarang. Wawancara ini dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi kesalahan atau kesulitan apa saja yang sering dialami peserta magang yang berasal dari prodi non-perhotelan ketika pertama kali melaksanakan magang di industri perhotelan, lebih tepatnya di departemen *food and beverage service*. Adapun daftar pertanyaan wawancara yang sudah penulis siapkan dapat dilihat pada tabel 4.1

No.	Aspek	Butir Pertanyaan
1.	Gambaran umum <i>food and beverage service</i>	Bagaimana peran departemen <i>Food and beverage service</i> dalam operasional bintang lima?
2.	Kompetensi peserta magang	Pengetahuan dasar apa yang wajib dipahami oleh peserta magang sebelum mulai bekerja?
3.	Kendala mahasiswa non-perhotelan	1. Berdasarkan pengalaman, kendala apa yang paling sering dialami mahasiswa non-perhotelan saat pertama kali magang?
		2. Apakah mahasiswa mengalami kesulitan dalam memahami penggunaan peralatan restoran?
4.	Media Pembelajaran	Apakah modul pembelajaran perhotelan dapat membantu peserta magang yang berasal dari jurusan non-perhotelan untuk mempersiapkan diri sebelum magang?
5.	Saran	Apakah terdapat saran atau masukan terkait penyusunan modul sebagai panduan persiapan magang?

Tabel 4.1 Daftar Pertanyaan

Sumber : Penulis

A. Pertanyaan pertama

1. Responden pertama: Peran departemen *food and beverage service* sangat penting untuk operasional hotel dikarenakan departemen ini menjadi garda terdepan untuk melayani tamu setiap pagi ketika tamu akan *breakfast*, dimulai dari menyambut tamu ketika datang ke restoran hingga tamu meninggalkan restoran, dan memastikan tamu meninggalkan restoran dalam keadaan senang dan gembira.
2. Responden kedua: Peran departemen FBS sangat penting karena harus menjadi staf hotel yang pertama kali bertemu tamu ketika menginap, yaitu saat sarapan.
3. Responden ketiga: Peran departemen *food and beverage service* sangat penting dalam mendukung kesuksesan operasional hotel, terutama di hotel bintang lima, dikarenakan departemen FBS memiliki tugas wajib, yaitu melayani tamu ketika datang ke restoran hingga meninggalkan restoran, baik saat mengambil sarapan maupun saat makan siang di restoran.
4. Responden keempat: Sangat penting karena FBS menjadi garda terdepan ketika tamu menginap di hotel, yaitu ketika tamu akan sarapan. Di saat itulah, apakah kita sebagai staf departemen FBS dapat memberikan kesan yang baik atau akan memberikan kesan buruk, karena hal tersebut dapat memberikan dampak terhadap penilaian hotel kita.

B. Pertanyaan kedua

1. Responden pertama: Pengetahuan dasar yang wajib diketahui peserta magang sebelum melaksanakan magang adalah *sequence of service*, dimulai dari menyambut tamu hingga tamu meninggalkan restoran.
2. Responden kedua: Pengetahuan dasar yang wajib dipahami sebelum melaksanakan magang di FBS adalah *sequence of service* dan kegunaan peralatan yang berada di restoran.

3. Responden ketiga: Pengetahuan dasar yang wajib dipahami adalah *sequence of service* atau tata cara melayani tamu, ketika tamu datang ke restoran hingga tamu meninggalkan restoran.
4. Responden keempat: Pengetahuan dasar yang harus dimiliki sebelum terjun ke lokasi magang adalah *sequence of service*, dan pengetahuan tentang alat makan dari nama dan fungsinya.

C. Pertanyaan ketiga

1. Responden pertama: Kendala yang sering dialami peserta magang yang bukan dari perhotelan adalah tata cara clearing meja yang belum sesuai dengan standar bintang lima dan kesalahan dalam pemberian alat makan karena alat makan memiliki jenis dan kegunaan masing-masing.
2. Responden kedua: Kendala mahasiswa atau peserta magang yang dari jurusan non-perhotelan adalah culture shock terhadap lingkungan kerja pada minggu pertama pelaksanaan magang.
3. Responden ketiga: Kendala yang paling sering dialami peserta magang yang berasal dari non-perhotelan adalah ketika melayani tamu dan kesulitan mengikuti tempo pekerjaan.
4. Responden keempat: Kendala yang sering dialami mahasiswa atau peserta magang yang bukan dari jurusan perhotelan yaitu pemahaman terhadap lingkungan kerja, dan alat-alat yang ada dalam restoran.

D. Pertanyaan keempat

1. Responden pertama: Sering sekali peserta magang yang berasal dari jurusan non-perhotelan mengalami kesulitan untuk memahami kegunaan peralatan yang berada di restoran, Memerlukan 2 minggu baru peserta dapat memahami dan menguasai peralatan yang berada di restoran.
2. Responden kedua: Sering peserta magang mengalami kesulitan karena baru pertama kali mengetahui fungsi dan kegunaan peralatan yang berada di restoran.
3. Responden ketiga: Kesulitan yang sering dihadapi adalah sulit mengingat nama dan fungsi peralatan makan yang ada di restoran

dikarenakan ada beberapa alat makan yang bentuknya hampir mirip, tapi kegunaannya berbeda.

4. Responden keempat: Kesulitan penghafalan nama dan kegunaan dari macam-macam sendok, gelas, dan piring.

E. Pertanyaan kelima

1. Responden pertama: Modul pembelajaran bisa menjadi ide yang sangat bagus untuk media pembelajaran, karena dapat membantu peserta magang yang berasal dari jurusan non-perhotelan lebih siap untuk melaksanakan magang di hotel bintang lima, lebih tepatnya di departemen *food and beverage service*.
2. Responden kedua: Modul pembelajaran sangat bagus untuk membantu persiapan agar mahasiswa dari jurusan non-perhotelan dapat lebih siap melaksanakan magang di FBS.
3. Responden ketiga: Modul pembelajaran tentang perhotelan dapat membantu mahasiswa untuk mempersiapkan diri sebelum melaksanakan magang di departemen *food and beverage service*, Dengan adanya modul ini, bisa mengurangi kemungkinan peserta melakukan kesalahan ketika awal masuk magang.
4. Responden keempat: Modul pembelajaran perhotelan merupakan ide bagus untuk membantu mahasiswa untuk lebih siap menghadapi pekerjaan ketika mulai magang.

F. Pertanyaan keenam

1. Responden pertama: Modul bisa disusun dengan bahasa yang mudah dipahami dan diberikan penjelasan singkat, seperti fungsinya.
2. Responden kedua: Modul bisa ditambahkan ilustrasi atau foto pendukung.
3. Responden ketiga: Menggunakan bahasa Indonesia yang mudah dipahami dan menambahkan beberapa foto pendukung.
4. Responden keempat: Menggunakan bahasa yang sederhana dan mudah untuk dipahami.

Berdasarkan hasil wawancara dengan 4 responden, dapat disimpulkan bahwa kesalahan atau kesulitan yang sering dialami oleh mahasiswa atau peserta magang yang bukan dari jurusan perhotelan adalah ketidaktahuan peserta tentang nama dan fungsi alat-alat makan yang ada di restoran, serta ketidaktahuan tentang *sequence of service* atau tahapan pelayanan yang dilakukan oleh waiter/waitress. Dan dengan adanya modul pembelajaran tentang perhotelan yang berfokus pada departemen *Food and beverage service*, modul tersebut dapat membantu mahasiswa dalam mempersiapkan diri sebelum melaksanakan magang di departemen *Food and beverage service*.

4.2.3 Pengembangan Desain

Tahap pengembangan desain merupakan tahap penyusunan rancangan awal produk yang dilakukan berdasarkan data dan informasi yang telah diperoleh pada tahap pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Pada tahap ini, peneliti mulai mengembangkan produk berupa modul pembelajaran dengan mengolah informasi yang telah diperoleh menjadi materi yang sistematis, dan mudah dipahami pembaca. Proses penyusunan modul mengacu pada prinsip-prinsip pengembangan modul pembelajaran yang dikemukakan oleh Sianipar dkk. (2023), kemudian disesuaikan dengan kebutuhan penelitian, serta karakteristik mahasiswa yang dipersiapkan untuk mengikuti program magang di hotel bintang lima.

A. Menentukan Judul dan Ruang lingkup

Tahap awal dalam proses pengembangan desain produk diawali dengan penetapan judul modul serta ruang lingkup materi yang akan dikembangkan. Penetapan judul dilakukan melalui proses identifikasi, evaluasi, dan penyesuaian agar dapat merepresentasikan isi modul secara tepat serta selaras dengan tujuan penelitian. Berdasarkan hasil pertimbangan tersebut, ditetapkan judul produk yang dikembangkan, yaitu “Modul Pembelajaran Perhotelan Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service*”

Selanjutnya, penentuan ruang lingkup materi dilakukan untuk memastikan isi modul memiliki batasan pembahasan yang jelas sehingga penyampaian materi menjadi lebih terarah dan sesuai dengan kebutuhan pengguna. Materi yang disusun dalam modul difokuskan pada pemberian pemahaman mengenai

operasional *food and beverage service* di hotel bintang lima. Cakupan materi meliputi pengenalan masing-masing departemen, struktur organisasi, uraian tugas dan tanggung jawab setiap posisi, budaya kerja di lingkungan hotel, istilah-istilah operasional yang umum digunakan, kosakata bahasa Jepang yang berkaitan dengan situasi kerja, serta contoh percakapan yang menggambarkan berbagai situasi komunikasi di lingkungan kerja perhotelan.

B. Menentukan Tujuan dan Target Pembaca

Secara umum, penyusunan modul ini bertujuan untuk mengembangkan Modul *Food and beverage service sebagai panduan persiapan magang di hotel bintang lima*.

Sesuai dengan tujuan penelitian yang telah ditetapkan, target pembaca modul ini adalah mahasiswa non-perhotelan yang memiliki minat atau kesempatan untuk melaksanakan magang atau berkarier di industri perhotelan bintang lima. Alasan peneliti memilih mahasiswa non-perhotelan sebagai target pembaca didasarkan pada pengalaman pribadi dan hasil observasi langsung di Hotel Padma Semarang. Berdasarkan hasil pengamatan penulis, minat mahasiswa yang berasal dari prodi non-perhotelan mengalami peningkatan pada tiap periode magang di Hotel Padma Semarang.

C. Menyeleksi dan Menyusun Materi Modul

Setelah seluruh data dan informasi berhasil dikumpulkan melalui observasi dan wawancara, penulis melakukan proses penyeleksian materi yang akan dimasukkan ke dalam modul. Penyeleksian dilakukan dengan mempertimbangkan tujuan penelitian, kebutuhan target pembaca, serta relevansi materi terhadap lingkungan kerja hotel bintang lima. Materi yang telah dipilih kemudian disusun secara sistematis mulai dari materi yang bersifat umum hingga materi yang lebih spesifik agar memudahkan pembaca dalam memahami isi modul. Berdasarkan hasil penyeleksian tersebut, susunan materi modul terdiri atas:

1. Materi mengenai perbedaan hotel bintang 1, bintang 2, bintang 3, bintang 4, dan bintang 5.
2. Materi mengenai pengertian departemen *food and beverage service*.

3. Materi mengenai pengetahuan dasar *food and beverage service*.
4. Materi mengenai struktur organisasi serta pembagian tugas departemen *food and beverage service*.
5. Kosakata dan contoh penerapan percakapan situasi kerja menggunakan bahasa Jepang.

D. Menyusun Struktur Modul

Tahap pengembangan desain merupakan tahapan perancangan tampilan visual modul yang dilaksanakan sebelum penyusunan keseluruhan isi modul. Perancangan ini dilakukan dengan tujuan menghasilkan modul yang tidak sekadar informatif, tetapi juga memiliki tampilan yang menarik, tersusun secara sistematis, serta mudah dipahami oleh penggunaannya. Pada tahap ini, penulis merancang konsep desain modul yang mencakup penentuan susunan halaman, jenis dan ukuran huruf (font), konsep warna, tata letak (layout), desain sampul depan maupun belakang, penyajian contoh percakapan, hingga tampilan halaman kosakata. Keseluruhan elemen desain tersebut dirancang secara terpadu agar dapat mendukung penyampaian materi secara efektif serta memberikan kenyamanan bagi mahasiswa dalam mempelajari isi modul.

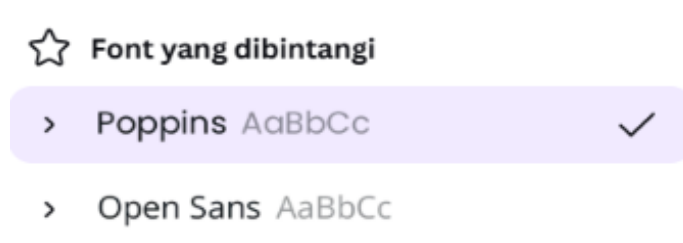
1. Susunan halaman

Pada tahap awal pengembangan desain, penulis menetapkan ukuran halaman yang akan dijadikan acuan dalam penyusunan modul. Modul ini dirancang menggunakan ukuran A5 (148 × 210 mm) dengan pertimbangan bahwa ukuran tersebut praktis, mudah dibawa, serta nyaman digunakan baik sebagai bahan ajar cetak maupun dalam bentuk e-modul. Selain itu, ukuran A5 memungkinkan penyajian materi secara ringkas tanpa mengurangi tingkat keterbacaan isi modul. Setelah menentukan ukuran halaman, penulis selanjutnya menyusun sistematika isi modul agar materi dapat disajikan secara runtut dan mudah dipahami oleh pengguna. Susunan halaman modul dalam penelitian ini terdiri atas sampul depan, daftar isi, pendahuluan, materi hotel dan macam-macam departemen, materi housekeeping, contoh percakapan housekeeping, materi *food and beverage service*, contoh percakapan *food and beverage*

service, kumpulan kosakata *housekeeping*, kumpulan kosakata *food and beverage service*, serta sampul belakang.

2. Jenis dan ukuran huruf (font)

Modul ini menggunakan dua jenis huruf, yaitu Poppins dan Open Sans. Huruf Poppins digunakan pada bagian judul bab, subjudul, dengan ukuran 20 untuk judul bab dan 12 untuk subjudul, sedangkan huruf Open Sans digunakan pada isi materi, termasuk paragraf, penjelasan, dan keterangan pendukung dengan ukuran 11 pada masing-masing dari isi materi dan penjelasan.

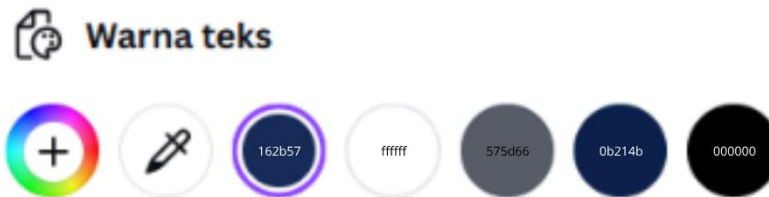


Gambar 4.1 jenis huruf yang dipakai

Sumber: Penulis

3. Komposisi warna

Penulis menggunakan kombinasi warna biru tua (dongker) dan putih sebagai warna utama modul karena memberikan kesan profesional, bersih, dan nyaman sesuai dengan karakteristik industri perhotelan. Warna abu-abu digunakan sebagai warna pendukung pada beberapa elemen desain, sedangkan warna hitam digunakan pada isi materi untuk menjaga keterbacaan. Pemilihan kombinasi warna tersebut bertujuan menciptakan tampilan modul yang rapi, konsisten, dan mudah dipahami oleh pengguna.



Gambar 4.2 komposisi warna

Sumber: penulis

4. Penempatan tata letak (layout)

Penempatan *layout* pada modul dirancang secara konsisten untuk memudahkan pengguna dalam mengikuti alur pembelajaran. Setiap halaman memiliki susunan yang sama, yaitu judul ditempatkan pada bagian atas halaman, diikuti dengan isi materi, ilustrasi atau gambar pendukung (apabila diperlukan), serta elemen pendukung lainnya yang disusun secara proporsional. Pengaturan jarak antarparagraf, margin, dan posisi setiap elemen juga disesuaikan agar tampilan modul terlihat rapi, seimbang, dan nyaman dibaca. Dengan penempatan *layout* yang konsisten, pengguna dapat lebih mudah memahami isi materi tanpa terganggu oleh perbedaan tampilan pada setiap halaman.



Gambar 4.3 desain layout modul

Sumber: Penulis

5. Desain sampul depan dan belakang

Desain sampul depan dirancang sebagai identitas visual modul sekaligus memberikan gambaran awal mengenai materi yang akan dipelajari oleh pengguna. Sampul depan memuat judul modul, ilustrasi yang merepresentasikan Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service*, logo Universitas Diponegoro, serta identitas penulis. Pemilihan ilustrasi tersebut bertujuan untuk menyampaikan informasi secara visual mengenai ruang lingkup materi yang dibahas, sehingga pengguna dapat mengenali gambaran isi modul sebelum mulai mempelajarinya. Sementara itu, sampul belakang dirancang dengan tampilan yang lebih sederhana, namun tetap mempertahankan kesatuan konsep desain modul secara keseluruhan.



Gambar 4.4 deasain sampul depan dan belakang

Sumber: Penulis

6. Desain contoh percakapan

Pada bagian contoh percakapan, penulis menggunakan kombinasi warna biru muda dan oranye muda, serta warna-warna serupa lainnya, untuk membedakan dialog antartokoh. Pemilihan kombinasi warna tersebut mempertimbangkan aspek keterbacaan, sehingga materi diharapkan

lebih mudah dipahami oleh seluruh pembaca, termasuk pembaca yang memiliki keterbatasan dalam membedakan warna.



Gambar 4.5 desain contoh percakapan

Sumber: Penulis

7. Desain halaman kosakata

Desain halaman kosakata disusun secara sederhana dan sistematis guna memudahkan pengguna dalam mempelajari istilah-istilah yang umum digunakan di lingkungan kerja hotel Jepang. Pada tahap awal, desain halaman kosakata hanya memuat penulisan dalam bahasa Jepang, romaji, serta artinya dalam bahasa Indonesia. Penyajian tersebut bertujuan agar pengguna lebih mudah memahami, menghafal, serta membedakan setiap kosakata sesuai dengan konteks penggunaannya, baik pada Departemen Housekeeping maupun *Food and beverage service*.

Kumpulan Kosakata (Housekeeping)	
1. Area Dalam Kamar Hotel	
• Ameniti / アメニティ = Perlengkapan kamar	• Gomi bako / ゴミ箱 = Tempat sampah
• Airon / アイロン = Setrika	• Gurasu / グラス = Gelas
• Airon dai / アイロン台 = Meja setrika	• Ha burashi / 歯ブラシ = Sikat gigi
• Beddo / ベッド = Kasur/manjang	• Hamigakko / 歯磨き粉 = Pasta gigi
• Denbou / 暖房 = Pemanas/heater	• Hanga / ハンガー = Hanger
• Denki potto / 電気ポット = Ketel listrik	• Hea doraiya / ヘアドライヤー = Hair dryer
• Denwa / 電話 = Telepon	• Higetsori / 髭剃り = Pisau cukur
• Dyube / デュベ = Duffel (selimut tebal)	• Kachuu dentou / 懐中電灯 = Senter darurat
• Dokusho tou / 読書灯 = Lampu baca	• Kagami / 鏡 = Cermin
• Eakon / エアコン = AC/air conditioner	• Kaado kii / カードキー = Card key
• Futon / 布団 =	

Gambar 4.6 desain kosakata

Sumber: Penulis

E. Menggunakan Bahasa yang Jelas dan Mudah Dipahami

Pada tahap ini, peneliti juga memperhatikan penggunaan bahasa dan tata letak penulisan pada setiap halaman modul agar materi yang disajikan mudah dibaca dan dipahami oleh pengguna. Bahasa yang digunakan disesuaikan dengan karakteristik sasaran pengguna, yaitu mahasiswa, sehingga penyampaian materi menggunakan kalimat yang sederhana, komunikatif, dan jelas. Selain itu, pemilihan diksi dan penyusunan kalimat dilakukan secara cermat untuk menghindari terjadinya penafsiran ganda, sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami secara tepat oleh pembaca.

F. Menambahkan Ilustrasi dan Contoh Pendukung

Sebagai tahap terakhir dalam proses pengembangan desain, peneliti melengkapi modul dengan berbagai ilustrasi dan contoh pendukung yang bertujuan untuk memperjelas penyampaian materi serta meningkatkan pemahaman pembaca. Ilustrasi yang digunakan terdiri atas dokumentasi hasil kegiatan peneliti selama mengikuti program magang di Hotel Padma Semarang, yang dipadukan dengan ilustrasi pendukung lainnya yang dibuat sendiri maupun diperoleh dari sumber yang relevan dan sesuai dengan kebutuhan materi. Penggunaan ilustrasi tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih nyata mengenai kondisi

kerja di lingkungan perhotelan sehingga materi yang disajikan menjadi lebih kontekstual, menarik, dan mudah dipahami oleh pengguna modul.

4.2.4 Validasi Produk

Penilaian validasi produk pada penelitian ini dilakukan menggunakan instrumen berbentuk angket dengan skala Likert empat tingkat. Menurut Sugiyono (2013), Skala likert merupakan skala yang digunakan untuk mengukur persepsi individu maupun kelompok terhadap suatu objek atau fenomena tertentu. Dalam penelitian ini, skala Likert dimanfaatkan sebagai dasar penilaian oleh validator untuk mengevaluasi tingkat kelayakan modul pembelajaran berdasarkan aspek materi, kebahasaan, dan penyajian materi. Setiap butir pertanyaan dalam instrumen penilaian diberikan empat kategori skor, yaitu skor 4 (sangat layak), skor 3 (layak), skor 2 (kurang layak), dan 1 (tidak layak). Penggunaan skala empat tingkat dipilih untuk menghilangkan pilihan netral sehingga validator terdorong memberikan penilaian yang lebih tegas dan objektif terhadap kualitas produk yang dikembangkan. Dengan demikian, hasil validasi diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai tingkat kelayakan modul serta menjadi dasar dalam proses revisi dan penyempurnaan produk.

Skala	Indikator
4	Sangat Layak
3	Layak
2	Kurang Layak
1	Tidak Layak/Perlu Revisi

Tabel 4.2 Kriteria Penilaian Validasi.

Sumber: Penulis

A. Hasil Validasi Keseluruhan Produk

Validasi keseluruhan produk dilakukan untuk mengetahui kelayakan dari seluruh aspek Modul Pembelajaran Perhotelan untuk Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service* kepada validator. Proses validasi produk dilakukan oleh Sriwahyu Istana Trahutami, S.S., M.Hum., selaku ketua program studi Sarjana

Bahasa Asing Terapan Universitas Diponegoro. Validasi dilaksanakan menggunakan instrumen berupa lembar penilai yang disusun untuk mengevaluasi kualitas modul pembelajaran. Penilaian tersebut mencakup tiga aspek utama, yaitu kelayakan materi, kelayakan bahasa, dan kelayakan penyajian materi. Hasil validasi dari ketiga aspek tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan tingkat kelayakan produk sekaligus menjadi acuan untuk melakukan revisi dan penyempurnaan modul sebelum diimplementasikan.

Adapun hasil validasi produk dapat dilihat pada tabel berikut.

No.	Aspek penilaian	Skor
1.	a. Kelayakan materi	
	- Materi sesuai dengan tujuan modul	4
	- Materi sesuai dengan operasional <i>food and beverage service</i> hotel bintang lima	4
	- Materi mudah dipahami oleh target pembaca	3
2.	b. Kelayakan bahasa	
	- Bahasa Indonesia yang digunakan jelas dan mudah dipahami	3
	- Kosakata dan percakapan bahasa Jepang sesuai dengan konteks kerja	3
	- Penggunaan istilah <i>food and beverage service</i> sudah tepat	4
3.	c. Kelayakan Penyajian	
	- Penyajian materi tersusun secara sistematis	4
	- Tata letak dan desain modul memudahkan pembaca	3
	- Ilustrasi dan contoh yang digunakan mendukung pemahaman materi	4

Tabel 4.3 Hasil validasi keseluruhan produk

Sumber: Penulis

Berdasarkan hasil validasi yang dilakukan oleh validator, seluruh aspek penilaian memperoleh kategori layak (skor 3) dan sangat layak (skor 4). Pada aspek kelayakan materi, dua indikator memperoleh kategori sangat layak, sedangkan satu indikator memperoleh kategori layak. Selanjutnya, pada aspek kebahasaan, dua

indikator memperoleh kategori layak dan satu indikator memperoleh kategori sangat layak. Adapun pada aspek penyajian, dua indikator memperoleh kategori sangat layak dan satu indikator memperoleh kategori layak. Secara keseluruhan, hasil validasi menunjukkan bahwa Modul Pemahaman Perhotelan untuk Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service* telah memenuhi kriteria kelayakan ditinjau dari aspek materi, kebahasaan, dan penyajian. Oleh karena itu, modul dinyatakan layak untuk digunakan sebagai bahan ajar pendukung dalam mempersiapkan mahasiswa yang berniat mengikuti program magang maupun berkarier di industri perhotelan bintang lima. Meskipun demikian, validator masih memberikan beberapa saran dan masukan sebagai bahan evaluasi untuk menyempurnakan produk. Seluruh masukan tersebut kemudian ditindaklanjuti pada tahap revisi produk guna meningkatkan modul yang dikembangkan.

4.2.5 Revisi dari Validator

A. Revisi Penggunaan Bahasa Jepang

Setelah melalui tiga kali proses validasi, validator memberikan penilaian akhir dengan kategori sangat layak pada seluruh aspek yang dinilai. Hasil tersebut menunjukkan bahwa modul yang dikembangkan telah memenuhi kriteria kelayakan untuk digunakan sebagai bahan ajar pendukung. Meskipun demikian, validator tetap memberikan beberapa saran dan masukan sebagai upaya penyempurnaan produk, terutama terkait penyajian kosakata dan contoh percakapan bahasa Jepang agar tersusun secara lebih sistematis, konsisten, dan mudah dipahami oleh pembaca. Seluruh masukan tersebut kemudian dijadikan sebagai acuan dalam proses revisi produk sebelum modul dilanjutkan ke tahap uji coba produk.

1. Penambahan dan Pengelompokan Kosakata Bahasa Jepang

Validator menyarankan agar kosakata bahasa Jepang tidak hanya ditambahkan, tetapi juga dikelompokkan berdasarkan kategori penggunaannya pada area kerja housekeeping dan *food and beverage service*. Menindaklanjuti saran tersebut, penulis menambahkan beberapa kosakata baru dan mengelompokkannya ke dalam kategori area dalam kamar, luar kamar, dan toilet untuk departemen housekeeping, dan untuk departemen *food and beverage service* dikategorikan menjadi alat makan dan menu masakan.

Kumpulan Kosakata (Housekeeping)				
1. Area Dalam Kamar Hotel				
ROMAJI	KATAKANA	HIRAGANA	KANJI	ARTI
Ameniti	アメニティ	-	-	Perlengkapan kamar
Airon	アイロン	-	-	Setrika
Airon dai	-	アイロンだい	アイロン台	Meja setrika
Beddo	ベッド	-	-	Kasur
Danbou	-	だんぼう	暖房	Pemanas/ Heater
Denki potto	-	でんきポット	電気ポット	Kaler listrik
Denwa	-	でんわ	電話	Telepon
Dyube	デュベ	-	-	Duffet (selimut tebal)
Dokusho tou	-	どくしょうとう	読書灯	Lampu baca
Eakon	エアコン	-	-	Air conditioner/ AC

2. Area Kamar Mandi / Toilet				
ROMAJI	KATAKANA	HIRAGANA	KANJI	ARTI
Basu matto	バスマット	-	-	Keset kamar mandi
Basu roubu	バスローブ	-	-	Bothrobe
Basu taoru	バスタオル	-	-	Handuk mandi
Bodli soppu	ボディソープ	-	-	Sabun badan
Dentou	-	でんとう	電灯	Lampu kamar mandi
Feisu taoru	フェイスタオル	-	-	Handuk kecil / wajah
Furo oke	-	ふろおけ	風呂桶	Ember / gayung kecil
Furo isu	-	ふろいす	風呂椅子	Kursi mandi kecil
Furo	-	ふろ	風呂	Bak mandi
Haabu shampuu	ハーブシャンプー	-	-	Sampo herbal
Ha burashi	ハブラシ	-	歯ブラシ	Sikat gigi
Hamigaki ko	-	はみがきこ	歯磨き粉	Pasta gigi

Gambar 4.7 Penambahan kategori dalam daftar kosakata

Sumber: Penulis

2. Penataan kosakata ke dalam bentuk tabel

Validator juga menyarankan agar penyajian kosakata disusun dalam bentuk tabel untuk meningkatkan kejelasan dan kemudahan penggunaan modul. Pada rancangan awal, kosakata disajikan dalam bentuk daftar sehingga dinilai kurang efektif dalam membantu pembaca menemukan istilah tertentu. Menindaklanjuti masukan tersebut, peneliti melakukan revisi dengan mengubah penyajian kosakata menjadi bentuk tabel yang memuat beberapa komponen, yaitu penulisan dalam bahasa Jepang, *romaji*, *hiragana* atau *katakana*, serta arti dalam bahasa Indonesia. Penyajian dalam bentuk tabel diharapkan dapat membantu atau memudahkan pengguna dalam mempelajari, membandingkan, dan memahami kosakata yang berkaitan dengan lingkungan kerja hotel.

Kumpulan Kosakata (Housekeeping)		Kumpulan Kosakata (Housekeeping)				
1. Area Dalam Kamar Hotel		1. Area Dalam Kamar Hotel				
• Ameniti / アメニティ = Perlengkapan kamar	• Gomi bako / ゴミ箱 = Tempat sampah	ROMAJI	KATAKANA	HIRAGANA	KANJI	ARTI
• Airon / アイロン = Setrika	• Gurasu / グラス = Gelas	Ameniti	アメニティ	-	-	Perlengkapan kamar
• Airon dai / アイロン台 = Meja setrika	• Ha burashi / 歯ブラシ = Sikat gigi	Airon	アイロン	-	-	Setrika
• Beddo / ベッド = Kasur/ranjang	• Hamigakiko / 歯磨き粉 = Pasta gigi	Airon dai	-	アイロンだい	アイロン台	Meja setrika
• Danbou / 暖房 = Pemanas/heater	• Hangaa / ハンガー = Hanger	Beddo	ベッド	-	-	Kasur
• Denki potto / 電気ポット = Ketel listrik	• Hea doraiyaa / ヘアドライヤー = Hair dryer	Danbou	-	だんぼう	暖房	Pemanas/ Heater
• Denwa / 電話 = Telepon	• Higesorori / 乾剃り = Pisau cukur	Denki potto	-	でんきポット	電気ポット	Ketel listrik
• Dyube / デュベ = Duffet (selimut tebal)	• Kaichuu dentou / 懐中電灯 = Senter darurat	Denwa	-	でんわ	電話	Telepon
• Dokusho tou / 読書灯 = Lampu baca	• Kagami / 鏡 = Cermin	Dyube	デュベ	-	-	Duffet (selimut tebal)
• Eakon / エアコン = AC/air conditioner	• Kaado kii / カードキー = Card key	Dokusho tou		どくしょうとう	読書灯	Lampu baca
• Futon / 布団 = Alas tidur		Eakon	エアコン	-	-	Air conditioner/ AC

Gambar 4.8 Perubahan desain pada halaman kumpulan kosakata.

Sumber: penulis

3. Memperbaiki Penempatan Contoh Percakapan

Validator juga memberikan masukan terkait urutan penyajian contoh percakapan yang dinilai belum sepenuhnya selaras dengan sistematika materi dalam modul. Menindaklanjuti masukan tersebut, peneliti melakukan revisi dengan memindahkan contoh percakapan ke bagian yang lebih relevan sehingga pembaca memperoleh pemahaman terlebih dahulu sebelum mempelajari penerapan bahasa Jepang dalam konteks komunikasi di lingkungan kerja perhotelan. Perubahan tersebut dilakukan untuk menciptakan alur penyajian yang lebih sistematis, logis, dan berkesinambungan sehingga dapat mempermudah pembaca dalam memahami isi modul secara menyeluruh.

B. Revisi Keseluruhan Produk

Berdasarkan hasil validasi produk secara keseluruhan, modul yang dikembangkan dinyatakan layak untuk digunakan sebagai bahan ajar pendukung. Meskipun telah memenuhi kriteria kelayakan, validator tetap memberikan saran sebagai upaya penyempurnaan produk. Saran tersebut mencakup aspek isi,

penyajian, dan tampilan modul dengan tujuan meningkatkan kualitas materi, memperbaiki sistematika penyajian, serta meningkatkan kemudahan pembaca dalam memahami isi modul. Menindaklanjuti hasil validasi tersebut, peneliti melakukan beberapa revisi sesuai dengan rekomendasi yang diberikan oleh validator. Revisi yang dilakukan dapat diuraikan sebagai berikut.

1. Perubahan Judul Modul

Salah satu saran yang diberikan oleh validator berkaitan dengan penyesuaian judul modul. Pada rancangan awal, produk dikembangkan dengan judul “Modul Pemahaman Perhotelan”, namun, validator menilai bahwa judul tersebut masih bersifat umum sehingga belum mencerminkan secara spesifik ruang lingkup materi yang dibahas dalam modul. Oleh karena itu, validator menyarankan agar judul disesuaikan dengan fokus isi produk yang dikembangkan. Menindaklanjuti masukan tersebut, peneliti melakukan revisi dengan mengubah judul modul menjadi “Modul Pembelajaran Perhotelan untuk Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service*”. Perubahan ini bertujuan agar judul lebih representatif terhadap isi modul, memberikan informasi yang lebih jelas mengenai cakupan materi, serta memudahkan pembaca dalam memahami fokus pembahasan sebelum mempelajari isi modul.

2. Penambahan Karakter Pembeda pada Contoh Percakapan

Validator juga memberikan masukan terkait penyajian contoh percakapan dalam modul. Pada rancangan awal, contoh percakapan hanya disajikan menggunakan *bubble text* tanpa dilengkapi ilustrasi karakter, sehingga dinilai kurang efektif dalam memperjelas identitas tokoh yang sedang berbicara dan alur percakapan yang berlangsung. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan pembaca mengalami kesulitan dalam mengikuti konteks komunikasi yang disajikan. Menindaklanjuti masukan tersebut, peneliti melakukan revisi dengan menambahkan ilustrasi karakter yang dibuat menggunakan aplikasi canva sebagai pembeda pada setiap contoh percakapan. Penambahan tersebut

bertujuan untuk memperjelas identitas masing-masing tokoh, guna membantu pembaca mengikuti alur dialog secara lebih runtut.



Gambar 4.9 Penambahan karakter pada contoh percakapan.

Sumber: penulis

3. Perubahan Cover/Sampul Modul

Validator juga memberikan masukan terkait desain halaman sampul (*cover*) modul. Pada rancangan awal, tampilan *cover* dinilai belum sepenuhnya merepresentasikan isi dan identitas produk yang dikembangkan. Oleh karena itu, validator menyarankan agar desain halaman sampul disesuaikan sehingga mampu memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai materi yang terdapat dalam modul. Sebagai tindak lanjut atas masukan tersebut, peneliti melakukan revisi dengan menambahkan ilustrasi yang merepresentasikan masing-masing departemen serta menata kembali posisi judul dan identitas modul agar tampil lebih proporsional. Perubahan tersebut bertujuan untuk menghasilkan desain *cover* yang lebih informatif, menarik secara visual, serta mampu mencerminkan ruang lingkup materi yang membahas operasional Departemen Housekeeping dan *Food & Beverage Service* di hotel bintang lima.



Gambar 4.10 Perubahan sampul modul

Sumber: Penulis

4.2.6 Uji Coba Produk

A. Pembuatan Kuesioner

Setelah melalui tahap validasi dan revisi produk, peneliti menyusun kuesioner sebagai instrumen untuk memperoleh tanggapan pengguna terhadap modul yang telah dikembangkan. Kuesioner tersebut digunakan untuk mengetahui tingkat kelayakan produk berdasarkan hasil penilaian calon pengguna sebagai sasaran utama penggunaan modul. Proses uji coba melibatkan 31 responden yang merupakan mahasiswa non-perhotelan. Seluruh responden diminta untuk memberikan penilaian terhadap kelayakan modul berdasarkan aspek-aspek yang telah ditetapkan sehingga hasil yang diperoleh dapat digunakan sebagai bahan evaluasi terhadap kualitas produk yang dikembangkan. Instrumen kuesioner pada tahap ini terdiri atas 15 butir pertanyaan yang dikelompokkan ke dalam tiga aspek utama, yaitu aspek materi, aspek desain, dan aspek manfaat modul sebagai bahan ajar. Penilaian terhadap modul dilakukan menggunakan skala Likert empat tingkat yang terdiri atas kategori sangat layak, layak, kurang layak, dan tidak layak.

Aspek	Nomor Pertanyaan	Skala				Total rata- rata poin	Interval rata- rata poin aspek
		1	2	3	4		
Aspek Materi	1			8	23	3,74	3,76
	2			6	25	3,80	
	3			6	25	3,80	
	4			6	25	3,80	
	5			11	20	3,64	
	6			8	23	3,74	
	7			8	23	3,74	
	8			8	23	3,74	
	9			7	24	3,77	
	10			8	23	3,74	
	11			6	25	3,80	
Aspek desain	12		2	8	21	3,61	3,69
	13			7	24	3,77	
	14			9	22	3,70	
Aspek manfaat	15			11	20	3,64	3,64
Total rata-rata							3,74

Tabel 4.4 Hasil kuesioner dalam skala likert

Berdasarkan hasil uji coba produk yang melibatkan 31 responden, diperoleh data skor mentah dari setiap butir pertanyaan pada skala Likert empat tingkat (1 sampai 4). Instrumen kuesioner pada tahap ini terdiri atas 15 butir pertanyaan yang dikelompokkan ke dalam tiga aspek, yaitu aspek materi, aspek desain, dan aspek manfaat. Skor tersebut kemudian dihitung rata-ratanya menggunakan rumus rata-rata tertimbang sebagaimana telah dijelaskan pada Bab III, sehingga diperoleh total rata-rata poin untuk setiap butir pertanyaan sekaligus interval rata-rata poin pada masing-masing aspek. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa aspek materi memperoleh rata-rata berkisar antara 3,64 hingga 3,80, aspek desain memperoleh

rata-rata antara 3,61 hingga 3,77, dan aspek manfaat memperoleh rata-rata sebesar 3,64, dengan total rata-rata keseluruhan sebesar 3,70.

Selain dianalisis dalam bentuk rata-rata skor pada 15 butir sebelumnya, hasil penelitian yang diberikan oleh responden juga dianalisis untuk mengetahui tingkat penerimaan serta kelayakan modul secara lebih spesifik sebelum ditetapkan sebagai produk akhir. Instrumen penilaian pada tahap ini disusun ke dalam dua aspek utama yang dijabarkan menjadi butir pertanyaan sebagai dasar untuk mengevaluasi kualitas modul yang telah dikembangkan. Instrumen kuesioner terdiri atas 15 pertanyaan yang berfokus pada aspek materi, yang meliputi penyajian materi, tampilan, kemudahan memahami isi modul, dan manfaat modul sebagai bahan ajar pendukung.

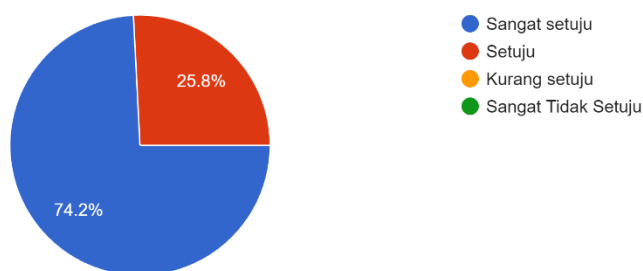
No.	Aspek Penilaian	Persentase	Kategori
1	Materi perhotelan sesuai kebutuhan	93,55%	Sangat layak
2	Perbedaan housekeeping Jepang dan Indonesia	95,16%	Sangat layak
3	Kelengkapan penjelasan housekeeping	95,16%	Sangat layak
4	Istilah bahasa Jepang housekeeping	95,16%	Sangat layak
5	Contoh percakapan (Kaiwa) housekeeping	91,13%	Sangat layak
6	Kelengkapan kosakata HK (Kotoba)	93,55 %	Sangat layak
7	Pengetahuan dasar <i>food and beverage service</i>	93,55%	Sangat layak
8	Kelengkapan penjelasan alat-alat <i>food and beverage service</i>	93,55%	Sangat layak
9	Kelengkapan penjelasan struktur organisasi dan tugas <i>food and beverage service</i>	94,35%	Sangat layak
10	Contoh percakapan (Kaiwa)	95,16%	Sangat layak
11	Kelengkapan kosakata FBS (Kotoba)	93,55%	Sangat layak
12	Tampilan modul	90,32%	Sangat layak
13	Susunan materi	94,35%	Sangat layak
14	Gambar dan ilustrasi	92,90%	Sangat layak
15	Manfaat modul	91,13%	Sangat layak
Skor total		93,55%	Sangat layak

Tabel 4.5 Hasil persentase kuesioner

Berdasarkan hasil analisis data pada Tabel 4.4, diperoleh skor total persentase kelayakan modul sebesar 93,55% yang termasuk dalam kategori "Sangat Layak". Hasil tersebut diperoleh dari 15 butir pertanyaan yang dikonversi ke dalam bentuk persentase menggunakan rumus persentase kelayakan yang telah dijelaskan pada Bab III, guna memperoleh gambaran kelayakan modul yang lebih spesifik dan mudah diinterpretasikan berdasarkan kategori kelayakan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa modul pemahaman perhotelan untuk departemen housekeeping dan *food and beverage service* yang dikembangkan dinilai sangat layak digunakan sebagai panduan persiapan magang mahasiswa non-perhotelan di hotel bintang lima.

B. Hasil kuesioner

Materi tentang perhotelan yang disajikan dalam modul pemahaman ini sudah sesuai dengan kebutuhan pemahaman.
31 responses



Gambar 4.11 Diagram hasil kuesioner ke-1

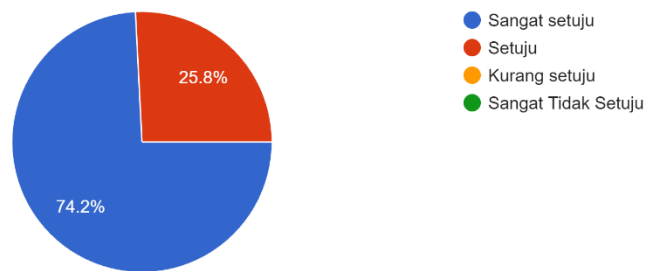
Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan pertama, aspek materi, yaitu “Materi tentang perhotelan yang disajikan dalam modul pemahaman ini sudah sesuai dengan kebutuhan pemahaman”. Diperoleh hasil bahwa sebanyak 74,2% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 25,8% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa seluruh responden memberikan tanggapan positif terhadap kesesuaian materi yang disajikan dalam modul. Temuan ini mengindikasikan bahwa materi yang dikembangkan telah sesuai dengan kebutuhan pemahaman mahasiswa sebagai calon peserta magang di industri

perhotelan. Dengan demikian, berdasarkan tanggapan responden, aspek kesesuaian materi dalam modul termasuk dalam kategori sangat layak.

Materi tentang pengetahuan dasar food & beverage service yang disajikan dalam modul pemahaman ini sudah sesuai.

31 responses



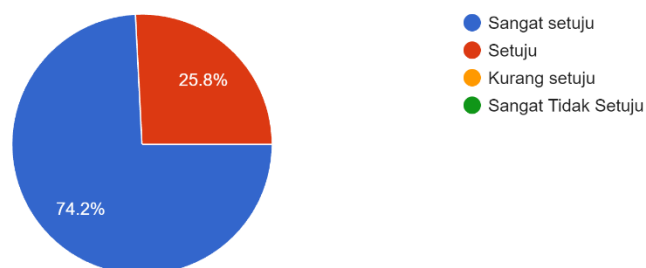
Gambar 4.12 Diagram hasil kuesioner ke-2

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan kedua, yaitu “Materi tentang pengetahuan dasar *food and beverage service* yang disajikan dalam modul pemahaman ini sudah sesuai.” Diperoleh hasil bahwa 74,2% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 25,8% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan dalam modul termasuk dalam kategori sangat layak.

Kelengkapan penjelasan mengenai alat-alat (cutleries) dari jenis-jenisnya sampai kegunaan pada departemen food & beverage sudah sesuai.

31 responses



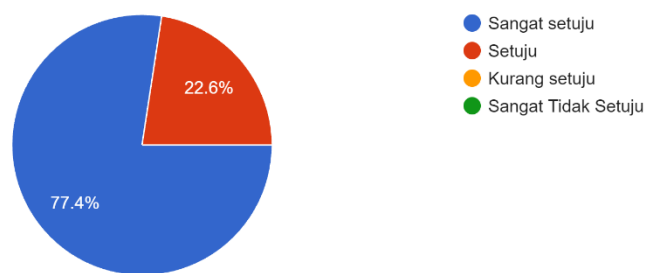
Gambar 4.13 Diagram hasil kuesioner ke-3

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan ketiga, yaitu “kelengkapan penjelasan mengenai alat-alat (cutleries) dan jenis-jenisnya sampai kegunaan pada departemen *food and beverage service*.” Diperoleh hasil bahwa sebanyak 74,2% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 25,8% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

Kelengkapan mengenai struktur organisasi food & beverage service beserta tugas-tugasnya sudah sesuai.

31 responses



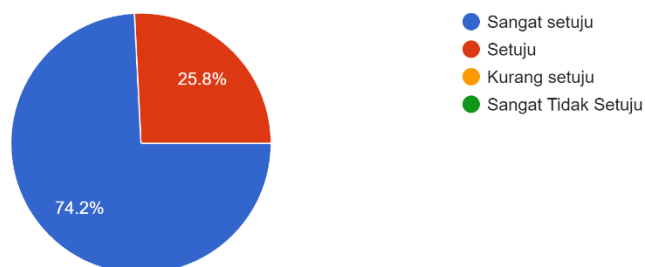
Gambar 4.14 Diagram hasil kuesioner ke-4

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan keempat, yaitu “Kelengkapan mengenai struktur organisasi *food and beverage service* beserta tugas-tugasnya sudah sesuai.” Diperoleh hasil sebanyak 77,4% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 22,6% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

Contoh Percakapan (*kaiwa*) situasi kerja menggunakan bahasa Jepang untuk food & beverage service sudah sesuai.

31 responses



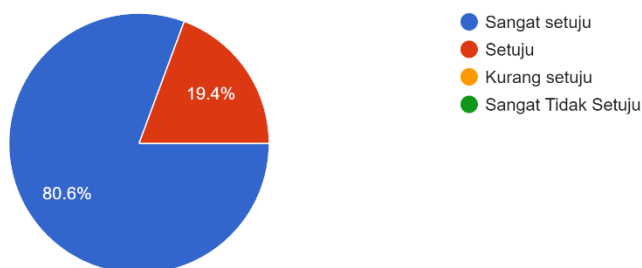
Gambar 4.15 Diagram hasil kuesioner ke-5

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan kelima, yaitu “Contoh percakapan (*kaiwa*) situasi kerja menggunakan bahasa Jepang untuk *food and beverage service* sudah sesuai.” Diperoleh hasil sebanyak 74,2% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 25,8% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

Kelengkapan kosakata (*kotoba*) Bahasa Jepang untuk food & beverage service sudah sesuai.

31 responses



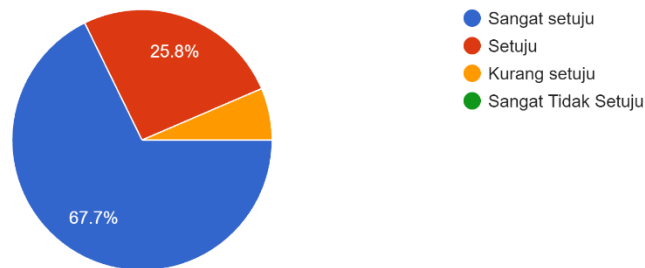
Gambar 4.16 Diagram hasil kuesioner ke-6

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan keenam, yaitu “Kelengkapan kosakata (*kotoba*) bahasa Jepang untuk *food and beverage service* sudah sesuai.” Diperoleh hasil sebanyak 80,6% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 19,4% responden

memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

Modul ini memiliki tampilan yang menarik dan mudah dibaca.
31 responses



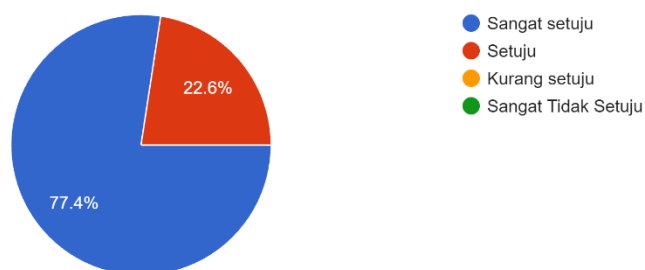
Gambar 4.17 Diagram hasil kuesioner ke-7

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan ketujuh pada aspek keseluruhan modul, yaitu “ Modul ini memiliki tampilan yang menarik dan mudah dibaca.” Diperoleh hasil bahwa 67,7% responden memberikan penilaian sangat setuju, 25,8% responden memberikan penilaian setuju, dan 6,5% responden memberikan penilaian kurang setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan tanggapan positif terhadap visual dan keterbacaan modul yang dikembangkan. Meskipun masih terdapat sebagian kecil responden yang menyatakan kurang setuju, secara keseluruhan tampilan modul dinilai telah memenuhi kriteria sebagai media pembelajaran yang menarik, mudah dibaca, dan mendukung proses pemahaman materi. Oleh karena itu, aspek tampilan modul termasuk dalam kategori sangat layak berdasarkan hasil penilaian responden.

Susunan materi dalam modul disajikan secara sistematis sehingga mudah dipahami.

31 responses



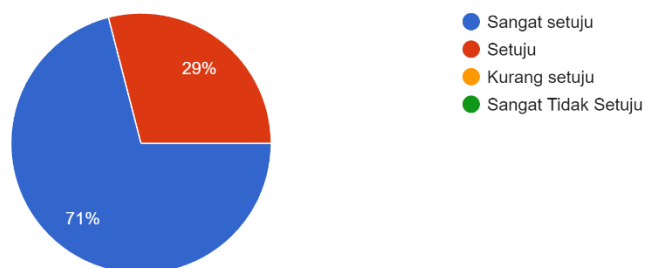
Gambar 4.18 Diagram hasil kuesioner ke-8

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan kedelapan, yaitu “Susunan materi dalam modul disajikan secara sistematis sehingga mudah dipahami.” Diperoleh hasil sebanyak 77,4% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 22,6% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

Gambar, ilustrasi, dan elemen pendukung dalam modul membantu memahami materi yang disampaikan.

31 responses



Gambar 4.19 Diagram hasil kuesioner ke-9

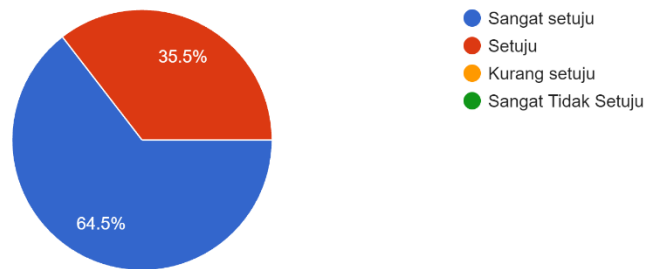
Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan kesembilan, yaitu “ Gambar, ilustrasi, dan elemen pendukung dalam modul membantu memahami materi yang disampaikan.” Diperoleh hasil sebanyak 71% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 29% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut

menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak sebagai panduan persiapan magang mahasiswa.

Modul ini dapat membantu mahasiswa memahami gambaran lingkungan kerja pada departemen housekeeping dan food & beverage service, baik itu di hotel Jepang maupun Indonesia.

31 responses



Gambar 4.20 Diagram hasil kuesioner ke-10

Sumber: penulis

Pada butir pertanyaan kesepuluh, yaitu “ Modul ini dapat membantu mahasiswa memahami gambaran lingkungan kerja pada departemen housekeeping dan *food and beverage service*, baik itu di hotel Jepang maupun Indonesia.” Diperoleh hasil sebanyak 64,5% responden memberikan penilaian sangat setuju, sedangkan 35,5% responden memberikan penilaian setuju. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan termasuk dalam kategori sangat layak.

C. Kritik dan Saran

Selain memberikan penilaian terhadap tingkat kelayakan modul, responden juga diberikan kesempatan untuk menyampaikan kritik dan saran sebagai bahan evaluasi dalam proses penyempurnaan produk. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah dikumpulkan, mayoritas responden memberikan tanggapan positif terhadap modul yang dikembangkan. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa masukan yang dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan dan penyempurnaan produk pada tahap selanjutnya. Kritik dan saran yang diberikan responden diharapkan dapat menjadi acuan untuk meningkatkan kualitas modul, baik dari aspek isi, penyajian, maupun tampilan, sehingga produk yang dihasilkan semakin sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Adapun kritik dan saran yang diberikan oleh responden adalah sebagai berikut.

1. Sebanyak 5 responden memberikan saran agar ukuran huruf (*font*) pada beberapa bagian diperbesar agar materi modul lebih mudah dibaca.
2. Sebanyak 3 responden menyarankan agar jarak antarpagraf maupun penempatan beberapa teks dibuat lebih longgar sehingga tampilan modul terlihat lebih rapi dan nyaman untuk dipelajari.
3. Selain saran, sebanyak 3 responden juga memberikan beberapa kritik terhadap desain modul yang masih terlihat monoton. Menurut responden, memberikan variasi warna dan elemen visual yang lebih beragam dapat meningkatkan daya tarik modul sehingga pembaca tidak mudah bosan ketika mempelajari materi yang disajikan.

4.2.7 Revisi Produk

Revisi produk dilakukan berdasarkan kritik dan saran yang diperoleh dari responden pada tahap uji coba produk. Meskipun hasil penilaian menunjukkan bahwa modul memperoleh kategori sangat layak, peneliti tetap melakukan penyempurnaan sebagai upaya meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Revisi difokuskan pada beberapa aspek, meliputi keterbacaan, kelengkapan materi, tata letak (*layout*), dan desain visual modul. Penyempurnaan tersebut dilakukan agar modul menjadi lebih menarik, sistematis, mudah dipahami, serta memberikan kenyamanan bagi pengguna dalam mempelajari materi, sehingga lebih optimal digunakan sebagai bahan ajar pendukung. Adapun revisi yang dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Perubahan Ukuran Huruf (*Font*)

Berdasarkan saran responden, ukuran huruf pada beberapa bagian materi dinilai terlalu kecil sehingga mengurangi kenyamanan saat membaca. Oleh karena itu, penulis melakukan perubahan ukuran huruf dari 11 pt menjadi 12 pt agar isi modul lebih jelas dan mudah dibaca.

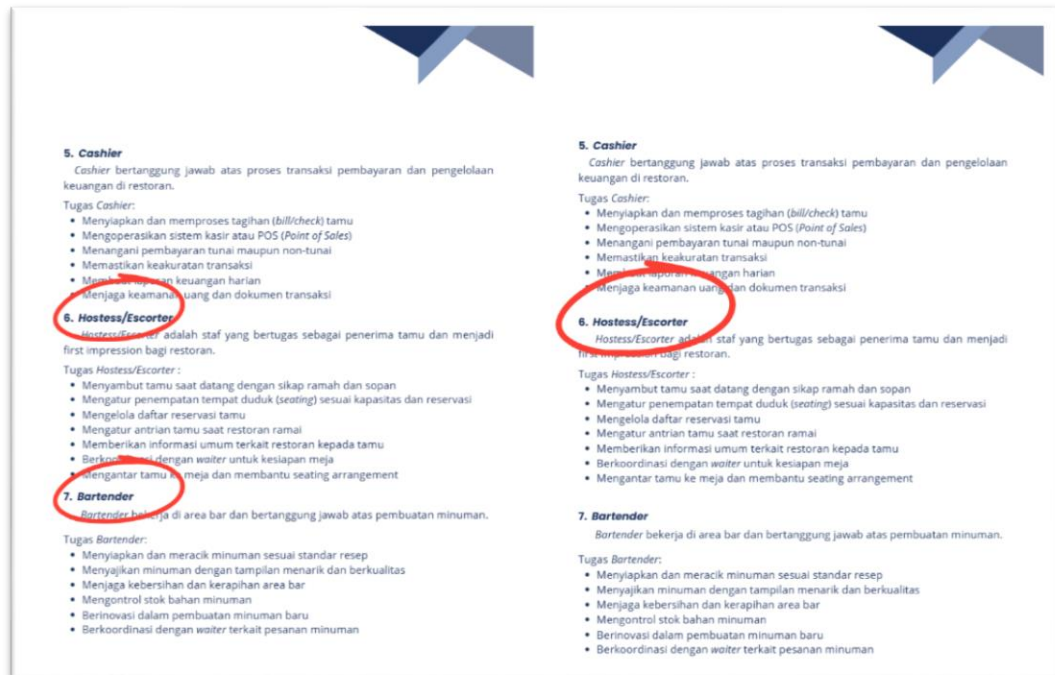


Gambar 4.21 perubahan ukuran font

Sumber: Penulis

2. Perbaikan Tata Letak Paragraf

Berdasarkan saran dan kritik responden, jarak antartagraf pada beberapa bagian halaman dinilai terlalu rapat sehingga mengurangi kenyamanan membaca. Oleh karena itu, penulis melakukan perubahan dengan menambahkan jarak antartagraf dan memperbaiki tata letak penulisan agar tampilan modul menjadi lebih rapi serta mudah dipahami.



Gambar 4.22 Perbaikan tata letak modul

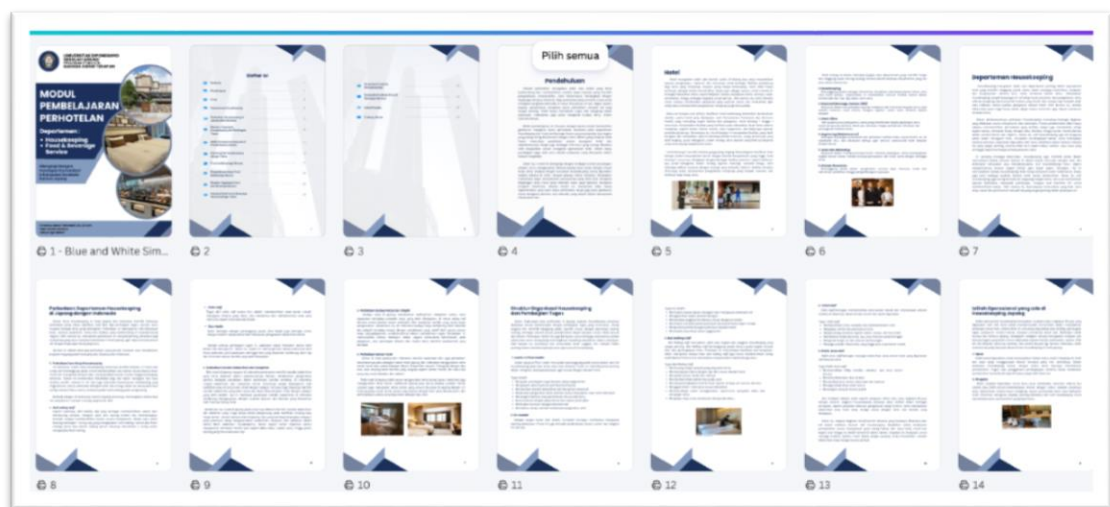
Sumber: Penulis

4.2.8 Finalisasi Produk

Tahap finalisasi produk merupakan tahap terakhir dalam proses pengembangan modul pembelajaran. Tahap ini dilaksanakan setelah seluruh rangkaian penelitian selesai dilakukan, yang meliputi proses validasi oleh validator, revisi dari validator, revisi berdasarkan masukan yang diberikan validator, uji coba produk kepada responden, serta revisi akhir berdasarkan hasil evaluasi pada tahap uji coba. Seluruh kritik, saran, dan masukan yang diperoleh selama proses pengembangan dijadikan sebagai bahan dasar dalam menyempurnakan produk, baik dari aspek materi, kebahasaan, penyajian, maupun tampilan visual, sehingga modul yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan rancangan awal.

Pada tahap ini, peneliti melakukan pemeriksaan menyeluruh terhadap isi modul untuk memastikan tidak terdapat kesalahan penulisan, ketidaksesuaian tata letak, maupun inkonsistensi dalam penyajian materi. Selain itu, peneliti juga memastikan bahwa seluruh komponen modul, seperti materi pembelajaran, ilustrasi,

contoh percakapan, kosakata bahasa Jepang, dan elemen visual lainnya, telah tersusun secara sistematis, konsisten, dan sesuai dengan tujuan pengembangan produk. Hasil akhir dari tahap ini adalah “Modul Pembelajaran Perhotelan untuk Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service*.” Yang telah dinyatakan sangat layak berdasarkan hasil validasi oleh ahli dan uji coba produk kepada responden, sehingga siap digunakan sebagai panduan persiapan magang mahasiswa maupun untuk memasuki dunia kerja di industri perhotelan bintang lima.



Gambar 4.23 Hasil akhir modul

Sumber:Penulis

Penulis juga menyusun modul secara sistematis agar mudah digunakan sebagai bahan ajar. Produk akhir terdiri atas beberapa bagian, yaitu:

1. Halaman cover
2. Daftar isi
3. Pendahuluan
4. Materi utama departemen *housekeeping*
5. Contoh percakapan situasi kerja departemen *housekeeping*
6. Materi utama departemen *food and beverage service*
7. Contoh percakapan situasi kerja departemen *food and beverage service*
8. Kosakata bahasa Jepang
9. Daftar pustaka
10. Biodata penulis

Penyusunan tersebut dilakukan secara berurutan agar pembaca dapat mempelajari materi mulai dari pengenalan dasar hingga penerapan komunikasi dalam situasi kerja di hotel bintang lima secara sistematis dan mudah dipahami.

4.3 Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan modul pembelajaran yang layak sebagai bahan ajar maupun buku panduan bagi mahasiswa yang berasal dari program studi non-perhotelan dan ingin melaksanakan program magang serta memasuki dunia kerja di industri perhotelan, lebih tepatnya hotel bintang lima. Pengembangan modul dilatarbelakangi oleh adanya potensi berupa meningkatnya minat mahasiswa non-perhotelan yang melaksanakan magang di Hotel Padma Semarang. Namun demikian, berdasarkan hasil identifikasi masalah, ditemukan bahwa bahan ajar yang membahas secara khusus mengenai lingkungan kerja hotel bintang lima masih terbatas, terutama pada departemen *food and beverage service*, sejalan dengan temuan Prisila dkk. (2021) dan Rizki dkk. (2025) yang menunjukkan bahwa mahasiswa non-perhotelan umumnya belum memperoleh pembekalan khusus mengenai operasional perhotelan sebelum melaksanakan magang. Kondisi tersebut menyebabkan mahasiswa belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai lingkungan kerja dan operasional *food and beverage service*. Oleh karena itu, modul yang dikembangkan dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Dalam proses pengembangannya, modul ini disusun berdasarkan hasil observasi dan wawancara selama penulis melaksanakan program magang di Hotel Padma Semarang. Pendekatan tersebut memungkinkan materi yang disajikan tidak hanya bersumber dari teori, tetapi juga didukung oleh pengalaman langsung di lapangan sehingga lebih relevan dengan kondisi kerja yang seharusnya. Selain itu, produk ini dikembangkan melalui tahapan *research and development* (R&D) menurut Sugiyono (2013) yang telah disederhanakan menjadi delapan tahapan pembuatan, mulai dari identifikasi potensi dan masalah hingga finalisasi produk. Selama proses pengembangan, modul juga melalui tahap validasi oleh validator keseluruhan produk, kemudian dilakukan revisi berdasarkan masukan dari validator

produk, sehingga isi, kualitas isi, penyajian, dan tampilan modul menjadi lebih baik sebelum diuji coba kepada responden.

Hasil validasi menunjukkan bahwa modul yang dikembangkan memenuhi aspek kelayakan, dan hasil uji coba kepada 31 responden mendapatkan persentase sebesar 93,24% yang termasuk dalam kategori sangat layak berdasarkan kriteria Akbar (2013) yang dimodifikasi dalam PRINSIP: Jurnal Pendidikan Matematika (2022). Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi yang disajikan sudah sesuai dengan kebutuhan mahasiswa, mudah dipahami, memiliki tampilan menarik, serta mampu memberikan gambaran mengenai lingkungan kerja pada departemen *food and beverage service* di hotel bintang lima. Dengan demikian, tujuan penelitian untuk menghasilkan modul sebagai panduan persiapan magang di hotel bintang lima telah berhasil dicapai.

Jika dibandingkan dengan produk penelitian terdahulu, modul yang dikembangkan dalam penelitian ini memiliki sejumlah perbedaan yang menjadikannya lebih komprehensif. Prisila dkk. (2021) mengembangkan flipbook digital yang berfokus secara khusus pada materi *sequence of service* saja, sedangkan modul dalam penelitian ini mencakup cakupan materi yang lebih luas, meliputi pengenalan departemen, struktur organisasi, *sequence of service*, penggunaan peralatan restoran, hingga kosakata dan contoh percakapan berbahasa Jepang, sehingga lebih menyeluruh sebagai bahan persiapan magang. Sementara itu, Rizki dkk. (2025) memberikan pembekalan magang dalam bentuk kegiatan tatap muka yang berfokus pada gambaran umum bisnis perhotelan serta aturan berpakaian dan penampilan kerja, tanpa menghasilkan produk bahan ajar tercetak yang dapat dipelajari secara mandiri dan berkelanjutan. Modul dalam penelitian ini, sebaliknya, dirancang sebagai bahan ajar mandiri yang dapat dipelajari kapan saja oleh mahasiswa sebelum maupun selama masa magang berlangsung, sehingga lebih fleksibel dan dapat digunakan secara berulang sebagai referensi. Dengan demikian, modul yang dikembangkan dalam penelitian ini menjadi pelengkap sekaligus penyempurna dari produk-produk penelitian terdahulu, khususnya dalam hal kelengkapan materi dan bentuk penyajian yang lebih aplikatif bagi mahasiswa non-perhotelan.

Modul yang dikembangkan diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar bagi mahasiswa yang akan mengikuti program magang di hotel bintang lima, sekaligus menjadi referensi awal dalam mempersiapkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman mengenai lingkungan kerja, khususnya pada departemen housekeeping dan *food and beverage service*. Selain itu, modul ini diharapkan mampu membantu mahasiswa meningkatkan kesiapan sebelum memasuki dunia kerja sehingga dapat beradaptasi dengan lebih baik terhadap standar operasional dan budaya kerja yang diterapkan di industri perhotelan.