BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengembangan modul *food and beverage service* sebagai panduan persiapan magang mahasiswa di hotel bintang lima dilaksanakan melalui delapan tahapan model *research and development (*R&D) Sugiyono (2013), yaitu identifikasi
2. Potensi dan masalah, pengumpulan data melalui observasi dan wawancara, pengembangan desain, validasi produk oleh ahli, revisi berdasarkan masukan validator, uji coba produk kepada 31 mahasiswa non-perhotelan, revisi produk berdasarkan hasil uji coba, hingga finalisasi produk. Seluruh tahapan tersebut dilaksanakan secara sistematis sehingga produk yang dihasilkan telah melalui proses pengujian kelayakan sebelum ditetapkan sebagai produk akhir.
3. Materi yang dimuat dalam modul disusun berdasarkan hasil observasi dan wawancara di departemen *food and beverage service* Hotel Padma Semarang, yang mencakup pengenalan departemen *food and beverage service*, perbedaan klasifikasi hotel bintang 1 hingga bintang 5, struktur organisasi dan pembagian tugas, *sequence of service*, jenis dan fungsi peralatan restoran (plate, cutleries, glassware), kosakata bahasa Jepang yang relevan dengan situasi kerja, serta contoh percakapan (kaiwa) dalam konteks pelayanan tamu. Materi tersebut dipilih untuk menjawab kesenjangan pengetahuan yang dialami mahasiswa non-perhotelan sebelum melaksanakan magang di hotel bintang lima.
4. Tingkat kelayakan modul yang dikembangkan berada pada kategori sangat layak. Hasil validasi oleh ahli menunjukkan bahwa seluruh aspek penilaian, yaitu kelayakan materi, kelayakan bahasa, dan kelayakan penyajian, memperoleh skor pada kategori sangat layak. Selanjutnya, hasil uji coba

produk kepada 31 responden memperoleh persentase kelayakan sebesar 93,24% yang termasuk dalam kategori sangat layak. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa Modul Pembelajaran Perhotelan untuk Departemen Housekeeping dan *Food and beverage service* layak digunakan sebagai media pembelajaran mandiri dan panduan persiapan magang bagi mahasiswa non-perhotelan yang akan melaksanakan program magang di hotel bintang lima.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti mengajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

   Mahasiswa non-perhotelan yang akan melaksanakan program magang di hotel bintang lima, khususnya di departemen *food and beverage service*, disarankan mempelajari modul ini secara mandiri sebelum memasuki lingkungan kerja agar dapat memahami *sequence of service*, struktur organisasi, serta fungsi peralatan restoran, sehingga proses adaptasi selama magang dapat berlangsung lebih cepat dan meminimalkan kesalahan pada minggu-minggu awal.

2. Bagi Program Studi

   Program Studi Bahasa Asing Terapan disarankan menjadikan modul ini sebagai salah satu bahan pendukung dalam pembekalan mahasiswa sebelum melaksanakan program magang, khususnya bagi mahasiswa yang akan ditempatkan di industri perhotelan, mengingat masih terbatasnya bahan ajar serupa yang tersedia bagi mahasiswa non-perhotelan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Penelitian selanjutnya disarankan dapat mengembangkan modul serupa dengan cakupan materi yang lebih luas, misalnya mencakup departemen lain di hotel bintang lima selain housekeeping dan *food and beverage service*, atau mengembangkan modul dalam format digital interaktif agar lebih mudah diakses dan digunakan oleh mahasiswa dari berbagai latar belakang program studi.

4. Bagi Pihak Hotel

   Pihak hotel, khususnya Hotel Padma Semarang, disarankan dapat memanfaatkan modul ini sebagai salah satu bahan pembekalan awal bagi calon peserta magang, khususnya yang berasal dari program studi non-perhotelan, guna mempercepat proses orientasi kerja dan meningkatkan kesiapan peserta magang sejak hari pertama.