

## **BUKU PANDUAN KERJA BERBASIS GAMBAR ILUSTRASI UNTUK MEMFASILITASI PEMBELAJARAN KARYAWAN DALAM KEGIATAN PELATIHAN DI RESTORAN IZAKUKIKAYA GRILL**

**Zenaro Azra, Mukhammad Luqman Hakim**

*Teknologi Pendidikan, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta*

[zenarozra.2021@student.uny.ac.id](mailto:zenarozra.2021@student.uny.ac.id)

### **Abstrak**

**Kata Kunci:**  
*Buku Panduan Kerja,  
Komunikasi Tim, Jobdesk  
Kerja, Pelatihan  
Karyawan, Gambar  
Ilustrasi..*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi yang membahas materi komunikasi tim dan pembagian *jobdesk* bagi karyawan Restoran Izakukikaya Grill di Tridadi, Sleman. Permasalahan utama dalam pelatihan karyawan adalah miskomunikasi antarpegawai dan tidak adanya dokumentasi pembagian tugas secara jelas. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*), melibatkan ahli materi, ahli media, manajer, dan karyawan restoran sebagai subjek penelitian. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, angket, dan dokumentasi, dengan instrumen berupa lembar validasi ahli dan angket penilaian pengguna. Hasil analisis menunjukkan bahwa produk yang dikembangkan dinyatakan sangat layak dan sangat praktis, dengan persentase penilaian antara 90% hingga 96%. Panduan ini diharapkan dapat mendukung pelatihan karyawan serta mendorong pembelajaran mandiri secara visual di lingkungan kerja restoran.

### **Abstract**

**Key Word:**  
*Work Guidebook, Team  
Communication, Job  
Description, Employee  
Training, Illustrated  
Images.*

*This study aims to develop an illustrated work guidebook that addresses team communication and job description materials for employees of Izakukikaya Grill Restaurant in Tridadi, Sleman. The main problems identified in employee training are miscommunication among staff members and the lack of clearly documented task distribution. This research uses the Research and Development (R&D) method with the 4D model (Define, Design, Develop, Disseminate), involving subject matter experts, media experts, the restaurant manager, and employees as research subjects. Data were collected through observation, interviews, questionnaires, and documentation, using instruments such as expert validation sheets and user evaluation questionnaires. The analysis results indicate that the developed product is highly feasible and highly practical, with assessment scores ranging from 90% to 96%. This guidebook is expected to support employee training and promote independent visual learning in the restaurant work environment.*

Copyright © 2026 Zenaro Azra, Mukhammad Luqman Hakim

*This work is licensed under an Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)*



## **PENDAHULUAN**

Pendahuluan Belajar merupakan kebutuhan utama bagi setiap individu yang ingin mengembangkan pengetahuan dan keterampilannya, baik melalui jalur pendidikan formal maupun nonformal. Dalam konteks dunia kerja, pembelajaran tidak hanya berfungsi sebagai proses peningkatan kompetensi, tetapi juga sebagai fondasi untuk membangun efisiensi dan produktivitas organisasi. Malik (2008:3) menegaskan bahwa belajar adalah proses perubahan perilaku yang relatif permanen sebagai hasil dari pengalaman dan latihan. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran di tempat kerja memiliki urgensi tinggi, terutama dalam sektor pelayanan seperti restoran, yang menuntut koordinasi dan pemahaman tugas secara tepat.

Restoran Izakukikaya Grill di Tridadi, Sleman, menghadapi tantangan serius dalam pelaksanaan operasional harian, khususnya terkait miskomunikasi antarpegawai dan ketidakjelasan pembagian tugas kerja. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa pelatihan karyawan selama ini masih bersifat lisan dan tidak terdokumentasi, sehingga tidak memberikan ruang bagi pembelajaran yang berulang dan mandiri. Kondisi ini diperparah oleh tingginya tingkat *turnover* karyawan, yang menyebabkan pelatihan harus dilakukan secara terus-menerus tanpa dukungan media pembelajaran yang sistematis (Indah et al., 2024:542). Permasalahan ini menunjukkan bahwa proses belajar di tempat kerja belum dikelola secara optimal, dan berdampak langsung pada efisiensi kerja serta kualitas pelayanan kepada pelanggan.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pelatihan kerja yang dilengkapi dengan bahan ajar memiliki pengaruh signifikan terhadap peningkatan kinerja karyawan. Prisia et al. (2024:83) mengungkapkan bahwa pelatihan yang mencakup tujuan yang jelas, instruktur kompeten, dan materi yang relevan berkontribusi langsung terhadap kualitas kerja. Sementara Hafidz (2025:17) dalam pengembangan *e-modul* pelatihan keselamatan kerja di PT Smartfren Telecom Tbk, menunjukkan bahwa penggunaan media pelatihan yang terstruktur dapat meningkatkan pemahaman dan efektivitas pelatihan secara signifikan. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengembangan bahan ajar berupa buku panduan kerja merupakan alternatif solusi yang tepat untuk mengatasi permasalahan pelatihan di lingkungan kerja restoran.

Solusi yang dipilih dalam penelitian ini adalah pengembangan buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi, yang dirancang untuk memfasilitasi pembelajaran karyawan secara mandiri dan berulang. Buku panduan ini memuat materi komunikasi tim dan pembagian tugas kerja (*jobdesk*) yang disusun secara sistematis dan kontekstual, sesuai dengan karakteristik pembelajar dewasa. Knowles (1986:12) menyatakan bahwa orang dewasa cenderung belajar secara mandiri dan lebih tertarik pada pembelajaran yang bersifat praktis serta berkaitan langsung dengan penyelesaian masalah dalam kehidupan nyata. Oleh karena itu, pendekatan andragogi menjadi landasan utama dalam pengembangan isi dan desain buku panduan kerja ini.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi yang layak dan praktis digunakan oleh karyawan Restoran Izakukikaya Grill dalam memahami komunikasi tim dan pembagian tugas kerja. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan media pembelajaran di dunia kerja nonformal, khususnya sektor kuliner, serta memperkuat penerapan prinsip teknologi pendidikan dalam konteks pelatihan karyawan. Kegunaan penelitian ini tidak hanya bersifat teoritis, yaitu memperkaya literatur mengenai bahan ajar visual di lingkungan kerja, tetapi juga praktis, yakni memberikan solusi konkret bagi pengelola restoran dalam meningkatkan efektivitas pelatihan dan kinerja karyawan.

Dengan mempertimbangkan urgensi permasalahan dan relevansi solusi yang ditawarkan, pengembangan buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi ini diharapkan mampu menjawab kebutuhan pembelajaran di tempat kerja secara lebih terarah, efisien, dan berkelanjutan.

## METODE

### Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan (*Research and Development/R&D*) yang bertujuan untuk menghasilkan produk berupa buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi yang layak dan praktis digunakan dalam pelatihan karyawan restoran. Model pengembangan yang digunakan adalah model 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan, Semmel, dan Semmel (1974:5), yang terdiri dari empat tahapan utama, yaitu *Define* (pendefinisian), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan), dan *Disseminate* (penyebaran). Model ini dipilih karena memiliki struktur sistematis yang sesuai untuk pengembangan perangkat pembelajaran, khususnya bahan ajar cetak yang digunakan dalam konteks nonformal seperti dunia kerja.

Menurut Sugiyono (2022:297), pendekatan R&D digunakan untuk meneliti, merancang, memproduksi, serta menguji validitas produk yang dikembangkan. Dalam penelitian ini, pendekatan tersebut digunakan untuk merancang dan mengembangkan buku panduan kerja yang dapat memfasilitasi

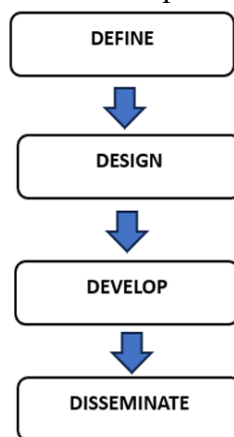
pembelajaran mandiri bagi karyawan dewasa, dengan mempertimbangkan karakteristik pengguna dan kebutuhan restoran.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Restoran Izakukikaya Grill yang berlokasi di Jl. KRT Pringgodingrat, Beran Kidul, Tridadi, Kecamatan Sleman, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai pada tanggal 20 Juni 2025 dan berlangsung hingga pertengahan Juli 2025.

### **Prosedur Pengembangan**

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan yang bertujuan untuk menghasilkan buku panduan kerja berbasis gambar ulustrasi bagi karyawan Restoran Izakukikaya Grill. Prosedur pengembangan dalam penelitian ini menggunakan model 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan (1974). Model ini terdiri dari empat tahapan utama, yaitu *Define*, *Design*, *Develop*, dan *Disseminate*. Setiap tahapan dilakukan secara sistematis dan saling berkaitan, di mana hasil dari satu tahap menjadi dasar untuk pelaksanaan tahap berikutnya.



Gambar 1. Tahapan Pengembangan Model 4D (Thiagarajan, 1974)

#### ***Define* (Pendefinisian)**

Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan merumuskan kebutuhan pengembangan produk. Kegiatan yang dilakukan meliputi: 1) Analisis awal dilakukan dengan Observasi dan wawancara restoran untuk mengidentifikasi permasalahan 2) Analisis peserta didik dilakukan kepada karyawan sebagai pembelajar dewasa, termasuk latar belakang pendidikan, motivasi kerja, dan pengalaman 3) Analisis tugas dilakukan dengan mengidentifikasi keterampilan dan materi yang perlu dipelajari, seperti komunikasi tim dan jobdesk kerja 4) Analisis konsep dilakukan dengan menentukan isi materi yang akan dimuat dalam buku panduan kerja 5) Perumusan tujuan pembelajaran dilakukan dengan merumuskan tujuan yang ingin dicapai melalui penggunaan buku panduan.

#### ***Design* (Perancangan)**

Tahap ini bertujuan untuk merancang produk awal berdasarkan hasil analisis sebelumnya. Kegiatan yang dilakukan meliputi: 1) Penyusunan tes kriteria dilakukan dengan menyusun instrumen evaluasi berupa angket validasi ahli dan angket pengguna 2) Pemilihan media yaitu berupa buku cetak berbasis gambar ilustrasi. 3) Pemilihan format seperti format buku, termasuk ukuran, jenis kertas, tata letak, dan gaya visual 4) Rancang-sain awal dengan penyusunan prototipe awal buku panduan kerja, termasuk desain isi, ilustrasi, dan struktur halaman.

#### ***Develop* (Pengembangan)**

Tahap ini bertujuan untuk menghasilkan produk final melalui proses validasi dan uji coba. Kegiatan yang dilakukan meliputi 1) Penilaian ahli dilakukan dengan validasi oleh ahli materi dan ahli media untuk menilai kelayakan isi dan tampilan buku panduan 2) Uji coba Pengembangan dilakukan Uji coba terbatas (*one-to-one*) dan uji coba lapangan kepada karyawan dan manajer restoran untuk

menilai kepraktisan produk 3) Revisi produk dilakukan dengan perbaikan produk berdasarkan masukan dari validator dan pengguna, seperti penyesuaian ukuran buku, penekanan warna, dan perbaikan ilustrasi.

#### ***Disseminate (Penyebaran)***

Tahap ini bertujuan untuk mengimplementasikan dan mendistribusikan produk kepada pengguna. Kegiatan yang dilakukan meliputi: 1) Pengujian validasi yaitu pengujian akhir terhadap produk yang telah direvisi 2) Pengemasan (*Packaging*) diseminasi dan adopsi dilakukan dengan pencetakan buku panduan kerja dalam bentuk fisik dan distribusi kepada karyawan restoran sebagai media pelatihan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dari penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan buku panduan kerja yang layak dan praktis pada materi komunikasi tim dan pembagian tugas kerja (*jobdesk*) bagi karyawan Restoran Izakukikaya Grill, Tridadi, Sleman. Penelitian ini menggunakan prosedur pengembangan model 4D yang terdiri dari empat tahapan utama, yaitu *Define*, *Design*, *Develop*, dan *Disseminate*. Adapun uraian hasil dari setiap tahap pengembangan adalah sebagai berikut.

#### ***Tahap Define (Pendefinisian)***

Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendefinisikan kebutuhan awal dalam pengembangan media. Kegiatan yang dilakukan meliputi sebagai berikut.

##### ***Analisis Awal***

Kegiatan ini dilakukan dengan observasi dan wawancara dilakukan langsung di Restoran Izakukikaya Grill. Hasil ini menunjukkan adanya miskomunikasi antar pegawai, ketidakjelasan pembagian tugas, serta belum tersedianya bahan ajar tertulis sebagai pendukung pelatihan kerja. Pelatihan selama ini bersifat lisan dan tidak terdokumentasi.

##### ***Analisis Peserta Didik***

Subjek pembelajaran adalah karyawan dewasa dengan latar belakang pendidikan SMA/ sederajat, usia rata-rata 25 tahun, dan motivasi kerja utama berupa kebutuhan ekonomi. Tingkat pemahaman dan keterampilan kerja bervariasi, sehingga diperlukan media pembelajaran yang fleksibel dan visual.

##### ***Analisis Tugas***

Karyawan perlu memahami tugas pokok sesuai posisi kerja (kasir, pelayan, koki, barista) serta mampu berkomunikasi secara efektif antarbagian. Keterampilan yang dibutuhkan meliputi pemahaman alur kerja, koordinasi tim, dan tanggung jawab kerja.

##### ***Analisis Konsep***

Materi yang akan dimuat dalam buku panduan kerja difokuskan pada dua aspek utama: komunikasi tim dan *jobdesk* kerja. Materi disusun secara sistematis dan divisualisasikan dalam bentuk ilustrasi yang kontekstual dengan dunia kerja restoran.

##### ***Perumusan Tujuan Pembelajaran***

Tujuan pengembangan buku panduan kerja adalah agar karyawan mampu memahami tugas masing-masing, menjalankan komunikasi tim secara efektif, dan belajar secara mandiri melalui media visual yang mudah diakses.

#### ***Tahap Design (Perancangan)***

Tahap ini bertujuan untuk merancang prototipe awal produk berdasarkan hasil analisis sebelumnya. kegiatan yang dilakukan meliputi sebagai berikut.

##### ***Penyusunan Tes Kriteria***

Instrumen evaluasi disusun dalam bentuk angket validasi ahli (materi dan media) serta angket penilaian pengguna (karyawan dan manajer) untuk menilai kelayakan dan kepraktisan produk.

##### ***Pemilihan Media***

Media yang dipilih adalah buku cetak berbasis gambar ilustrasi. Buku ini dirancang agar dapat digunakan secara mandiri oleh karyawan dan mendukung pelatihan kerja yang telah berjalan.

### ***Pemilihan Format***

Format buku ditentukan dengan ukuran A5, jenis kertas *art paper* dan *ivory*, tata letak satu kolom, dan desain visual yang komunikatif. Struktur isi meliputi cover, kata pengantar, petunjuk penggunaan, materi inti, latihan soal, dan penutup.

### ***Rancangan Awal***

Prototipe awal buku panduan kerja disusun menggunakan aplikasi desain grafis *CorelDRAW*. Gambar ilustrasi dibuat dengan bantuan AI (DALL-E) dan disesuaikan dengan konteks kerja restoran. Materi disusun berdasarkan urutan kerja dan interaksi antarposisi.

### ***Tahap Develop (Pengembangan)***

Tahap ini bertujuan untuk menghasilkan produk final melalui proses validasi dan uji coba. Kegiatan yang dilakukan meliputi sebagai berikut.

#### ***Penilaian Ahli***

Validasi dilakukan oleh Ahli materi (manajer restoran): memperoleh skor 97% (kategori "Sangat Layak") sedangkan Ahli media (dosen Teknologi Pendidikan UNY): tahap 1 memperoleh skor 92%, tahap 2 setelah revisi memperoleh skor 96% (kategori "Sangat Layak").

#### ***Uji Coba Pengembangan***

Uji coba dilakukan dalam dua tahap yaitu *One-to-one* (terbatas): dilakukan kepada 1 karyawan dan 1 manajer, hasil menunjukkan kepraktisan sebesar 90% dan 95% (kategori "Sangat Praktis") dan Uji coba lapangan: dilakukan kepada 7 karyawan aktif, hasil menunjukkan kepraktisan sebesar 94% (kategori "Sangat Praktis").

#### ***Revisi Produk***

Revisi produk dilakukan berdasarkan masukan dari validator, meliputi: Penyesuaian ukuran buku dari A4 ke A5, Penekanan warna pada judul, Perbaikan hierarki penomoran, Perbaikan gambar ilustrasi yang terpotong.

#### ***Tahap Disseminate (Penyebaran)***

Tahap ini bertujuan untuk mengimplementasikan dan mendistribusikan produk kepada pengguna. Kegiatan yang dilakukan meliputi sebagai berikut.

#### ***Pengujian Validasi Akhir***

Produk yang telah direvisi diuji kembali dan dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan kerja.

#### ***Pengemasan dan Distribusi***

Buku panduan kerja dicetak dalam bentuk fisik dan diserahkan kepada pihak restoran untuk digunakan dalam pelatihan karyawan secara berkelanjutan.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### ***Simpulan***

Berdasarkan hasil validasi dan uji coba, buku panduan kerja berbasis gambar ilustrasi dinyatakan sangat layak dan sangat praktis untuk digunakan dalam pelatihan karyawan restoran. Penilaian kelayakan oleh ahli materi mencapai 97% dan oleh ahli media sebesar 96%, keduanya masuk kategori "Sangat Layak". Sementara itu, kepraktisan produk menurut karyawan memperoleh skor 94% dan menurut manajer sebesar 95%, menunjukkan bahwa buku panduan ini sangat mendukung pembelajaran mandiri dan pelatihan kerja secara efektif.

### ***Saran***

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan. Pertama, manajer restoran dapat menggunakan buku panduan bergambar secara optimal dalam pelatihan rutin untuk meningkatkan pemahaman *jobdesk* dan komunikasi tim. Kedua, karyawan restoran dapat memanfaatkan buku sebagai panduan kerja mandiri untuk memahami tugas, memperkuat kerja sama, dan mengurangi miskomunikasi. Ketiga, peneliti selanjutnya dapat memperluas penelitian ke industri lain agar buku panduan kerja dapat dibandingkan dan diadaptasi ke berbagai jenis pekerjaan non-formal.

---

## DAFTAR RUJUKAN

- Indah, P., Rahmawati, S., & Yuniarti, D. (2024). Pelatihan Berbasis Praktik di Lingkungan Kerja Nonformal. *Jurnal Pendidikan dan Pelatihan*, 12(3), 540–548.
- Knowles, M. S. (1986). *The Modern Practice of Adult Education: From Pedagogy to Andragogy (Revised and Updated)*. New York: Cambridge Books.
- Malik, M. (2008). *Psikologi Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Prisia, D., Anwar, M., & Ningsih, R. (2024). Efektivitas Pelatihan Kerja dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia*, 9(1), 80–88.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (2nd ed.)*. Bandung: Alfabeta.
- Thiagarajan, S., Semmel, D. S., & Semmel, M. I. (1974). *Instructional Development for Training Teachers of Exceptional Children: A Sourcebook*. Bloomington, IN: Indiana University.
- Hafidz, M. A. (2025). Pengembangan E-Modul Pelatihan Keselamatan Kerja di PT Smartfren Telecom Tbk. *Jurnal Teknologi dan Vokasi*, 11(1), 15–21.