

**PENGEMBANGAN MICROCONTENT DI BIDANG
FOOD & BEVERAGE PRODUCT UNTUK
MAHASISWA D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Studi Pengelolaan Perhotelan



**OLEH:
GEDE ESA PUTRA
2257011008**

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN (D4)

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2026

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd. NIP.198003122002121002
Pembimbing II	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Tugas Akhir oleh Gede Esa Putra ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 09 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. I Putu Gede Parma, S.St.Par., M.Par. NIP.197708192002121003
Anggota	Dr. A.A. Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd. NIP.198003122002121002
Anggota	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN KEASLIAN PENULIS

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul <PENGEMBANGAN *MICROCONTENT* DI BIDANG *FOOD & BEVERAGE PRODUCT* UNTUK MAHASISWA D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN™ beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukannya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 28 Juli 2026

Gede Esa Putr



PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan anugerahnya penulis bisa Menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul <PENGEMBANGAN *MICROCONTENT* DI BIDANG *FOOD & BEVERAGE PRODUCT* UNTUK MAHASISWA D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN= Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) di Fakultas Ekonomi, Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai tantangan, hambatan, dan permasalahan yang telah dihadapi. Penulis menyaadari bahwa keberhasilan penulisan Tugas Akhir ini tidka lepas dari dorongan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. Selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha
 2. Bapak Prof. Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si Selaku Dekan Fakultas Ekonomi
 3. Bapak Gede Putu Agus Jana Susila, S.E., M.B.A Selaku Ketua Jurusan Manajemen
 4. Ibu Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par, M.Par selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan
 5. Bapak Dr. AA Ngurah Yudha Martin Mahardika, S.Pd., M.Pd. Selaku pembimbing satu yang telah bersedia membimbing penulis dengan penuh kesabaran, kecermatan, dan memberikan dukungan serta motivasi di tengah tengah kesibukan beliau sehingga Tugas Akhir ini bisa terselesaikan tepat waktu
 6. Ibu Trianasari, M.M., Ph.D Selaku pembimbing dua yang telah bersedia membimbing penulis dengan penuh kesabaran, kecermatan, dan memberikan dukungan serta motivasi di tengah tengah kesibukan beliau sehingga Tugas Akhir ini bisa terselesaikan tepat waktu
- Seluruh jajaran staff jurusan dan dosen Pengelolaan Perhotelan yang ikut serta memberikan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh keluarga dirumah yang telah memberikan dukungan dan support serta semangat serta doa dan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat terlaksana dengan lancar.
8. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pembuatan TA ini terlaksana dengan lancar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna karena masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan akhir ini serta dapat memberikan wawasan dan manfaat bagi para pembaca.



Singaraja, 6 Juli 2026

Gede Esa Putra

DAFTAR ISI

DAFTAR PUSTAKA.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
PRAKATA	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1 Manfaat Praktis.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	7
2.1.1 Tinjauan Umum Tentang <i>Food and Beverage</i>	9
2.2 Landasan Teori.....	10
2.2.1 <i>Microlearning & Microcontent</i>	10
2.3 Kerangka Pemikiran.....	11
2.3.1 Deskripsi	11
2.3.2 Penjelasan Bagan Model Penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	16
3.2 Lokasi Dan Subjek Penelitian	18
3.3 Data Dan Sumber Data.....	18
3.4 Teknik Pengumpulan Data Dan Analisis Data.....	20

3.4.1 Teknik Pengumpulan Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Deskripsi Umum Penelitian	23
4.1.1 Analisis kebutuhan.....	23
4.1.2 Perancangan dan Produksi <i>Microcontent</i>	24
4.1.3 Uji Coba <i>Microcontent</i>	26
4.1.4 Hasil Evaluasi Penggunaan <i>Microcontent</i>	27
4.1.5 Jenis dan bentuk media	30
4.2 Hasil Media <i>Microcontent</i> yang dikembangkan	30
4.3 Pembahasan.....	32
4.4 Pembahasan Berdasarkan Kajian Teori.....	36
BAB V PENUTUP	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran.....	39
5.2.1 Keterbatasan Penelitian.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Bagan model penelitian.....	12
Gambar 4.2.Hasil media <i>Microcontent</i>	30



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil Kuesioner <i>Microcontent</i>	27
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Pedoman Wawancara.....	44
Lampiran 02. Dokumentasi.....	61

