

ABSTRAK

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Bahasa Jepang pada Fakultas Bahasa Universitas Widyatama. Penulis melaksanakan PKL di restoran Jepang *Tomo Sushi & More* yang dilaksanakan terhitung dari tanggal 25 Agustus 2014 hingga 2 Oktober 2014. *Tomo Sushi & More* berlokasi di Glamour Level No.6-7, Paris Van Java Jln-Sukajadi No. 137-139.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara yang baik dan benar dalam pelayanan, penyajian, konsep keindahan Jepang yang tertuang pada makanan dan penggunaan bahasa asing dalam berkomunikasi dalam pelayanan terhadap pengunjung.

Penulis menggunakan metode deskriptif yaitu suatu metode untuk pembuatan laporan melalui pengamatan langsung di lapangan dan pengumpulan data dari perusahaan. Selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan, penulis ditugaskan sebagai waitress untuk melayani pengunjung seperti pemesanan, pengantaran pesanan, penjelasan berbagai macam menu dan cleaning up.

Dari Praktek Kerja Lapangan ini penulis mendapat kesimpulan bahwa Jepang memiliki konsep keindahan makanan dengan aturan 五味 Gomi, 五色 Goshoku dan 五法 Gohou yang menjadi strategi dalam meningkatkan sebuah pemasaran, serta penggunaan bahasa yang sopan namun tidak kaku mencerminkan keramahan pegawai *Tomo Sushi & More* dalam melayani pengunjung.

Kata kunci : Pelayanan, penyajian, konsep keindahan Jepang, bahasa.

ABSTRACT

Job Training is one of the academic requirements to finish the Diploma Degree of Japanese Language at Language Faculty Widyatama University. The Job Training that the writer took part at *Tomo Sushi & More* restaurant was held from August 25th to October 2nd, 2014. This restaurant is located at Paris Van Java Mall on Glamour level no 6-7 Sukajadi street No. 137-139.

The purposes of this Job Training are to know how the waiters and the waitresses give the right and good service in *Tomo Sushi & More* Japanese restaurant, how they use foreign language to communicate to the customers while giving service and how the beauty concept of Japan exists in the Japanese food

The writer used descriptive method to write this Job Training report and the technique used to get the data needed for this report is by observing and taking part in doing waitress' activities such as taking note customer's orders, serving the food or beverages, describing menu to the customers and cleaning up the table as soon as the customers leave.

By the end of this Job Training the writer concluded that, Japan has its own unique concept of food decoration, reflected from the rules of 五味 Gomi, 五色 Goshoku and 五法 Gohou, which turn out to be a good marketing strategy. Besides, the use of non-rigid polite language reflects the level of friendliness that *Tomo Sushi & More*'s employees have in dealing with customer.

Key Word : *job training, service, beauty concept of Japan, foreign language.*