

LAPORAN TUGAS AKHIR

“Penggunaan Bahasa Jepang Secara Lisan dalam Pelayanan dan Pada Menu di
Restoran Jepang SUSHI TEI”

“ 日本語の口頭でそして Sushi Tei レストランの日本のメニューでの使用 ”

diajukan untuk memenuhi dan melengkapi salah satu syarat dalam menempuh Ujian
Diploma III Program Studi Bahasa Jepang pada Fakultas Bahasa Universitas
Widyatama



Oleh :
Sefty Lestari
08.05.009

**PROGRAM STUDI BAHASA JEPANG – FAKULTAS BAHASA
UNIVERSITAS WIDYATAMA
BANDUNG
2008**

LEMBAR PENGESAHAN

Telah diujikan pada tanggal : 22 Juli 2008

Dosen Pembimbing

Uning Kuraesin, Dra., M.Pd

Tim Penguji :

1. **Etty Kustiary, Dra., M.Hum** _____

2. **Uning Kuraesin, Dra., M.Pd** _____

Disahkan oleh :

**Dekan
Fakultas Bahasa**

**Ketua Program Studi
Bahasa Jepang**

Prof. Dr. Partini Sardjono Pradotokusumo, dra Uning Kuraesin, Dra., M.Pd

ABSTRAK

Pelaksanaan kerja praktik merupakan prasyarat kelulusan Diploma III Bahasa Jepang Universitas Widyatama Bandung. Penulis melakukan kerja praktik di Restoran Jepang SUSHI TEI yang berlokasi di Jalan Sumatra No.9 Bandung. Kerja praktik dimulai dari tanggal 1 Maret 2008 sampai dengan 31 Maret 2008, selama 8 jam/hari. Restoran Jepang SUSHI TEI merupakan restoran yang menyajikan makanan ala Jepang dan penataan ruangnya bergaya *semi dining room*. Tingkat persentasi konsumen yang datang berkunjung sangat banyak diantaranya terdapat pula konsumen Jepang. Hal ini menarik minat penulis untuk menjadikan Restoran Jepang SUSHI TEI sebagai media kerja praktik berkaitan dengan bidang ilmu yang penulis pelajari. Restoran Jepang SUSHI TEI mempunyai staf yang berfungsi melakukan pekerjaannya sesuai dengan divisi masing-masing. Penulis ditugaskan dibagian *waitress*, yaitu melayani konsumen dan *front office*, yaitu menyambut konsumen, membuat daftar *waiting list* dan reservasi sesuai dengan prosedur kegiatan operasional restoran yang dilakukan penulis dibawah pengawasan *capten* restoran. Para pekerja wajib menguasai dan mengucapkan dengan benar ucapan-ucapan dalam bahasa Jepang, seperti *Irasshaimase*, *Arigatou gozaimasu*, *Sumimasen*, dan *Onegaishimasu*. Selain itu pekerja juga harus menguasai bahasa lisan dan mengucapkan dengan benar semua jenis-jenis makanan yang bahan dasarnya banyak diadopsi dari luar, terlihat bahwa penggunaan huruf pada menu sangat bervariasi, yaitu Kanji, Hiragana, dan Kata-kana. Untuk mempermudah konsumen yang tidak mengerti bahasa Jepang, disisipkan pula huruf romaji. Bahasa Jepang berperan penting dalam memasarkan dan memperkenalkan makanan Jepang dan mempermudah pekerja dalam melaksanakan kegiatan operasional, sehingga sebaiknya diperlukan pekerja yang mampu berbahasa Jepang baik lisan maupun tulisan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah S.W.T. atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di Restoran Jepang SUSHI TEI hingga akhirnya dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dalam bentuk tugas akhir.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan berdasarkan data-data dan informasi, baik yang diperoleh dari dokumen-dokumen dan informasi yang diperoleh dari tanya jawab kepada pimpinan dan pekerja Restoran Jepang SUSHI TEI selama melakukan observasi.

Tugas Akhir ini disusun sebagai bahan pertanggung jawaban dalam menyelesaikan Tugas Akhir selama penulis studi di Universitas Widyatama Bandung. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun dari pembaca sangat diharapkan.

Berhasilnya laporan ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan kerja sama yang diberikan oleh seluruh pihak terkait. Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Uning Kuraesin, Dra., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Jurusan Bahasa Jepang dan selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, nasehat, pandangan dan pengarahan selama penulis belajar di Universitas Widyatama dan selama penyusunan Tugas Akhir ini.

2. Bapak Elvin Yuniarto dan Ibu Adelline Agoes selaku manajer Restoran Jepang SUSHI TEI yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberi masukan selama Praktik Kerja Lapangan.
3. Dosen-dosen terbaikku Pak Asep, Bu Nieniek, Bu Etty, Bu Devi, dan Bu Teti atas bimbingannya selama kuliah.
4. Seluruh pekerja Restoran Jepang SUSHI TEI, terutama A Wahyu yang telah membantu penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
5. Ayah dan Ibu ku tercinta, terima kasih atas doa, pengertian, bantuan materil maupun moril serta dorongannya, doain aku selalu ya, aku sayang kalian.
6. Adik dan kakak ku tercinta, terima kasih atas doa dan dorongannya, aku sayang kalian.
7. Teman-teman kampus ku tercinta Teh Karen, Kiki, Cita, Alya, dan Onichan (Supriadi) terima kasih atas dorongan dan bantuannya selama kuliah dan penyelesaian Tugas Akhir serta telah menemani dan membantuku dalam suka dan duka, aku sayang kalian.
8. Teman-teman ku Bang Arif, Kak Dedy, Stone, Bang Oger, Cici, Lusi, Bento, Dini, Ntiw, Imel, Bobon, dan lain-lain. Terima kasih atas bantuan dan dorongannya serta telah menemani dan membantuku dalam suka dan duka, aku sayang kalian.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya. Amin

Bandung, Juli 2008

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR TABEL

DAFTAR ISI

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1	LatarBelakang.....	1
1.2	Pembatasan Masalah.....	3
1.3	Tujuan.....	4
1.4	Metode Peninjauan dan Penyusunan Laporan.....	4
1.5	Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	4
1.6	Sistematika Penulisan.....	5

BAB II PROFIL PERUSAHAAN

2.1	Profil Restoran Jepang SUSHI TEI.....	7
2.1.1	<i>Cold Kitchen</i>	9
2.1.2	<i>HotKitchen</i>	10
2.2	Lokasi dan Luas Area.....	11

2.3	Permodalan.....	11
2.4	Visi, Sasaran, dan Tujuan.....	11
2.4.1	Tujuan.....	11
2.4.2	Sasaran.....	11
2.4.3	Visi.....	11
2.5	STRUKTUR ORGANISASI.....	12
2.6	<i>Job Description</i> Divisi di Restoran Jepang SUSHI TEI.....	13
2.7	Staff Restoran Jepang SUSHI TEI.....	18

BAB III PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN PRAKTIK KERJA

3.1.	Pelaksanaan Praktik Kerja.....	20
3.2.	Penggunaan Bahasa Jepang secara Lisan pada Pelayanan di Restoran Jepang SUSHI TEI.....	23
3.2.1	Ucapan yang diucapkan antar pekerja.....	24
3.2.2	Ucapan yang diucapkan kepada konsumen.....	24
3.2.1.a	Keunggulan.....	25
3.2.2.b	Kelemahan.....	25
3.3.	Penggunaan Bahasa Jepang pada Menu di Restoran Jepang SUSHI TEI.....	26
3.3.1	Penggunaan bahasa serapan	27
3.3.2	Penggunaan bahasa serapan dan bahasa Jepang.....	27
3.3.3	Penggunaan bahasa Jepang.....	28

3.3.1.a Kelemahan.....34
3.3.2.b Keunggulan.....34

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan.....35
4.2 Saran.....36

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersil serta memberikan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, berupa makanan maupun minuman dan dikelola secara profesional. (Marsum, 2000 : 7). Restoran berasal dari bahasa Perancis yaitu *restare* yang berarti memulihkan kembali.

Cikal bakal restoran dimulai pada abad ke-12 Sebelum Masehi oleh suatu suku di Denmark menggunakan dapur besar untuk memasak dan menyiapkan hidangan bagi sekelompok orang untuk menikmati hidangan secara bersama-sama. Kemudian pada abad ke-4 Sebelum Masehi pertama kali didirikan kabaret dan tempat ini dipakai untuk menjual minuman keras yang kemudian berkembang menjadi restoran dengan fasilitas dan pelayanan yang semakin ditingkatkan. Penyajian yang menggunakan *table clothe*, peralatan makan dan minum yang ditata rapi di atas meja makan serta garnis-garnis yang dipasang untuk memperindah sajian tersebut sehingga hidangan yang disajikan terlihat artistik.

Dewasa ini perkembangan dunia yang semakin maju dan modern ditambah dengan perekonomian yang semakin membaik dan disertai dengan meningkatnya mobilisasi manusia yang melakukan aktifitasnya di luar rumah, mengakibatkan semakin suburnya industri jasa restoran.

Restoran tidak hanya sebuah tempat makan, tapi juga menjadi sebuah *trend* bagi penikmat masakan. Di era sekarang ini berbagai jenis restoran bermunculan, tidak hanya restoran yang menyajikan berbagai jenis makanan seperti pada umumnya, tapi kini kita pun bisa menjumpai restoran dengan konsep tertentu misalnya, restoran yang menyajikan suatu makanan dari daerah atau negara tertentu seperti Kelapa Lagoon (makanan Sunda), Restoran Swiss (makanan Eropa), dan lain-lain. Restoran yang menyajikan makanannya dari satu bahan makanan tertentu, seperti Pizza, Abuba *Steak*, ataupun restoran tematik yang didesain sedemikian rupa sehingga sesuai dengan tema yang diinginkan, seperti Kampung Daun, *The Peak* dan lain-lain.

Salah satu restoran yang memadukan konsep di atas adalah Restoran Jepang SUSHI TEI. Restoran Jepang SUSHI TEI adalah restoran yang menyajikan makanan ala Jepang dan tempatnya pun didesain dengan penataan *semi dining room* yaitu penggabungan antara suasana yang bergaya hutan bambu atau *Ryukan* yang ada di Jepang dengan tata ruang yang modern. Dengan memadukan kemajuan zaman dan kebudayaan Jepang, muncullah makanan-makanan yang bercita rasa tinggi. Alam Jepang memberikan begitu banyak variasi bahan makanan yang melimpah untuk kepulauan Jepang, dan negeri ini adalah sebuah tempat yang makanannya menarik dan hal ini direalisasikan menjadi budaya makanan yang berbeda. Fakta ini membuat banyak orang tertarik untuk menikmati

dan merasakan keistimewaan makanan Jepang, menyebabkan semakin pesatnya perkembangan restoran Jepang di luar wilayah Jepang.

Penulis adalah salah satu mahasiswa Jurusan Bahasa Jepang yang tertarik dengan konsep yang ditawarkan oleh Restoran Jepang SUSHI TEI, oleh karena itu penulis mengambil Restoran Jepang SUSHI TEI sebagai media “Laporan Kerja Praktik” dengan mengangkat tema “Penggunaan Bahasa Jepang secara Lisan dalam Pelayanan dan pada Menu di Restoran Jepang SUSHI TEI.

Penulis mengangkat tema “Penggunaan Bahasa Jepang Secara Lisan dalam Pelayanan dan pada Menu di Restoran Jepang SUSHI TEI” bertujuan untuk mengetahui seberapa dalam peranan dan keefektifan Bahasa Jepang dalam memperkenalkan dan memasarkan makanan Jepang serta memperlancar kegiatan yang dilakukan para pekerja di Restoran Jepang SUSHI TEI.

1.2 Pembatasan Masalah

Dalam Laporan Tugas Akhir ini, penulis membatasi masalah sebagai berikut:

1. Penggunaan Bahasa Jepang Secara Lisan dalam Pelayanan di Restoran Jepang SUSHI TEI.
2. Penggunaan Bahasa Jepang pada Menu di Restoran Jepang SUSHI TEI.

1.3 Tujuan

1. Menambah pengetahuan mengenai jenis-jenis masakan ala Jepang.
2. Agar dapat mempraktikkan dan menambah kemampuan berbahasa Jepang.
3. Untuk mengetahui sejauh mana penggunaan bahasa Jepang secara lisan dalam pelayanan di Restoran Jepang SUSHI TEI.
4. Untuk mengetahui sejauh mana penggunaan bahasa Jepang pada menu di Restoran Jepang SUSHI TEI.

1.4 Metode Peninjauan dan Penyusunan Laporan

Metode atau cara-cara yang dilakukan oleh penulis untuk mengumpulkan data sebagai bahan penyusunan Tugas Akhir ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Metode yang menggambarkan susunan yang sistematis secara aktual dan cermat. Penulis juga melakukan pengamatan langsung di lapangan, mengumpulkan data dari perusahaan yang bersangkutan, wawancara terbatas dengan pekerja restoran, serta pengalaman yang dialami langsung oleh penulis.

1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penulis melaksanakan kerja praktik ini di Restoran Jepang SUSHI TEI yang berlokasi di Jl. Sumatra No. 9 Bandung. Waktu pelaksanaan praktik kerja 100 jam dimulai dari tanggal 1 Maret 2008 s.d. 31 Maret 2008.

1.6 Sistematika Penulisan

Sebagai gambaran umum dari penyajian penulisan dan pembahasan tiap-tiap bab dalam Tugas Akhir ini, berikut diuraikan poin-poin yang dapat memperjelas bagaimana sistematika penulisan yang digunakan dalam pembuatan Tugas Akhir tersebut.

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab I dijelaskan mengenai latar belakang dari permasalahan yang diangkat, yaitu pendeskripsian restoran, gambaran mengenai sejarah perkembangan restoran, jenis-jenis restoran, serta penjelasan singkat tentang Restoran SUSHI TEI. Selain itu juga menjelaskan tentang batasan-batasan permasalahan, tujuan pembuatan Laporan Tugas Akhir, metode peninjauan yang menggunakan metode deskriptif, serta waktu dan tempat pelaksanaan kerja praktik. Hal ini yang kemudian menjadi landasan arah penulisan dan pembuatan Tugas Akhir berdasarkan bidang materi ilmu yang dikaji.

BAB II GAMBARAN UMUM RESTORAN JEPANG “SUSHI TEI”

Pada bab II penulis memaparkan dan menyertakan data-data lengkap mengenai Restoran Jepang SUSHI TEI yaitu tempat penulis melakukan observasi dan kerja praktik.

BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA DAN PEMBAHASAN

Pada bab III penulis memaparkan tentang pekerjaan yang telah dikerjakan selama PKL dan membahas kegiatan yang dilakukan di Restoran Jepang SUSHI TEI, serta menganalisis pembatasan masalah yang diambil penulis.

BAB IV PENUTUP

Bab IV merupakan bagian penutup yang berisikan pemaparan tentang kesimpulan umum mengenai hasil akhir dari laporan Tugas Akhir ini.

BAB II

GAMBARAN UMUM RESTORAN JEPANG “SUSHI TEI”

2.1 Profil Restoran Jepang SUSHI TEI

Restoran Jepang SUSHI TEI berada dibawah naungan PT.ABADI NAN JAYA dan didirikan pada tanggal 22 September 2005. Restoran ini berada di Jl. Sumatra No. 9 Bandung. Restoran Jepang SUSHI TEI merupakan restoran yang dikembangkan oleh beberapa perusahaan dengan sistem *franchise* dengan induk perusahaan atau lisensi dari Pondok Sushi di Singapura dan PT. SUSHI TEI INDONESIA di Jakarta. Restoran SUSHI TEI juga tersebar di beberapa daerah di Indonesia yang pertama kali didirikan di Jakarta pada tahun 2002 yang berlokasi di Plaza Indonesia. Kemudian membuka cabang di beberapa tempat antara lain, Plaza Senayan, Pondok Indah Mall, dan Senayan City, sedangkan diluar Jakarta terdapat di Medan yang terletak Jl. Teuku Daun, di Bandung terletak Jl. Sumatra No.9, dan Surabaya di Galaxy Mall dan Tunjungan Plaza.

Restoran Jepang SUSHI TEI adalah salah satu restoran yang menjual berbagai jenis masakan Jepang. Restoran Jepang SUSHI TEI menampilkan konsep atau desain restoran yang menggambarkan suasana hutan bambu atau *Ryukan* di Jepang dan dipadukan dengan tata ruang yang modern atau bergaya *semi dinning room*. Restoran Jepang SUSHI TEI merupakan restoran cepat saji yang ditujukan bagi para penikmat

masakan Jepang. Restoran Jepang SUSHI TEI adalah restoran yang mengutamakan kepuasan konsumennya. Cara penyajian masakan pun terbilang unik, masakan yang akan dihidangkan ditata sedemikian rupa diatas piring dan mangkuk khas Jepang serta sistem pelayanan dari restoran itu sendiri yang benar-benar mengutamakan kepuasan konsumen. yang pada bagian luar dapur dipasang *conveyor belt* dan meja bar atau disebut juga *Japanese Kaiten* beserta kursi sehingga mempermudah penikmat masakan memilih makanan siap saji

Perpaduan kemajuan zaman dan kebudayaan Jepang memunculkan masakan-masakan yang bercita rasa tinggi. Alam Jepang memberikan begitu banyak variasi bahan makanan yang melimpah untuk kepulauan Jepang, dan negeri ini adalah sebuah tempat yang makanannya menarik . Resep-resepnya mementingkan kesegaran, sedangkan bumbu dan kaldu menonjolkan rasa dari bahan makanan. Peralatan makan hias berperan dalam penyajian, dan makanan diatur dari sudut pandang keindahan. Metode pengawetan tradisional mengambil keuntungan dari iklim dan bahan pengawet alami, serta resep-resep asing diadopsi dengan antusias. Kesadaran yang kuat tentang kegembiraan dalam bersantap menghasilkan pengetahuan dan keahlian tentang makanan, dan hal ini direalisasikan menjadi budaya makanan yang berbeda.

Hal tersebut menginsprasikan Restoran Jepang SUSHI TEI untuk menciptakan cita rasa yang sesuai dengan konsep alam tersebut, sehingga dapat menyajikan makanan yang berbudaya dan memiliki keistimewaan

tersendiri. Bahan-bahan makanan yang digunakan pun diimpor langsung dari Jepang, seperti beras, ikan salmon, ikan tuna, asinan jahe (*gari*), *wasabi*, kecap asin (*shouyu*), *eda mame* dan lain-lain.

Selain itu Restoran Jepang SUSHI TEI mempunyai cara khusus dalam menyajikan makanan sesuai dengan jenis makanannya, seperti:

2.1.1 *Cold Kitchen* adalah bagian dapur yang memproses makanan siap saji berupa makanan mentah, terbagi menjadi berapa kelompok, yaitu:

- a. *Maki mono* yaitu makanan yang diolah dengan cara digulung menggunakan *makitsu* yaitu alat yang terbuat dari bambu dan berbentuk seperti keset. Bahan makanan yang digulung ada berbagai macam misalnya, sayuran, ikan, kepiting, dengan nasi *sushi* dan *gang-gang* atau pun rumput laut, seperti *Soft shell crab maki*, *Unakyu maki*, *Negitoro maki*, *Salmon maki*, dan lain-lain.
- b. *Shashimi* yaitu makanan yang diolah dari bahan baku mentah berupa ikan, seperti salmon, *maguro*, dan *tako*.
- c. *Sushi gunkan* yaitu makanan yang bahan dasarnya menggunakan nasi yang dicampur dengan *vinegratte* atau cuka dan divariasikan dengan berbagai jenis ikan atau hasil olahan laut lainnya, misalnya *Kizami unagi*, *Tobiko*, *Ika chidori*, dan lain-lain.

Jenis makanan-makanan diatas disajikan di *conveyor belt* yang mengitari dapur dengan penataan yang hangat dan terbuka yang terletak di tengah-tengah restoran dan didesain sedemikian rupa. Pada bagian luar dapur dipasang *conveyor belt* dan meja bar atau disebut juga *Japanese Kaiten* beserta kursi sehingga mempermudah penikmat masakan memilih makanan siap saji.

2.1.2 *Hot Kitchen* adalah makanan yang diproses dengan cara dimasak terlebih dahulu baik itu digoreng, dibakar, ataupun direbus serta sesuai dengan pesanan, terbagi menjadi beberapa kelompok, yaitu:

- a. *Agemono* yaitu jenis makanan yang digoreng dengan menggunakan minyak seperti, *Karage, Tempura, Beef katsu* dan lain-lain.
- b. *Runner* yaitu jenis makanan berbahan baku mie, seperti *ramen, udon, soba*, serta *cha soba*.
- c. *Nimono* yaitu jenis makanan yang direbus atau yang berhubungan dengan makanan yang berkuah, seperti *sukiyaki*.
- d. *Yakimono* yaitu jenis makanan yang dipanggang atau dibakar, seperti *Gyu enoki roll, Kappa temaki, Natto temaki*, dan lain-lain.

Makanan-makanan yang diolah di *Hot Kitchen* disajikan langsung di atas meja penikmat masakan.

2.2 Lokasi dan Luas Area

Restoran Jepang SUSHI TEI terletak di jalan Sumatra No.9 Bandung. Restoran Jepang SUSHI TEI memiliki luas bangunan seluas 834 m² dan lahan parkir seluas 456 m².

2.3 Permodalan

Pada awalnya untuk mendukung berdirinya restoran ini, para pendiri yang terdiri dari empat orang yaitu Feller Lokanata, Evi Anita, Lorent, dan Rio menanamkan modalnya untuk mendirikan restoran kemudian ditambah dengan penghasilan restoran.

2.4 Visi, Sasaran, dan Tujuan

2.4.1 Visi

A good deal of Sushi menyajikan Sushi dengan cita rasa yang tinggi

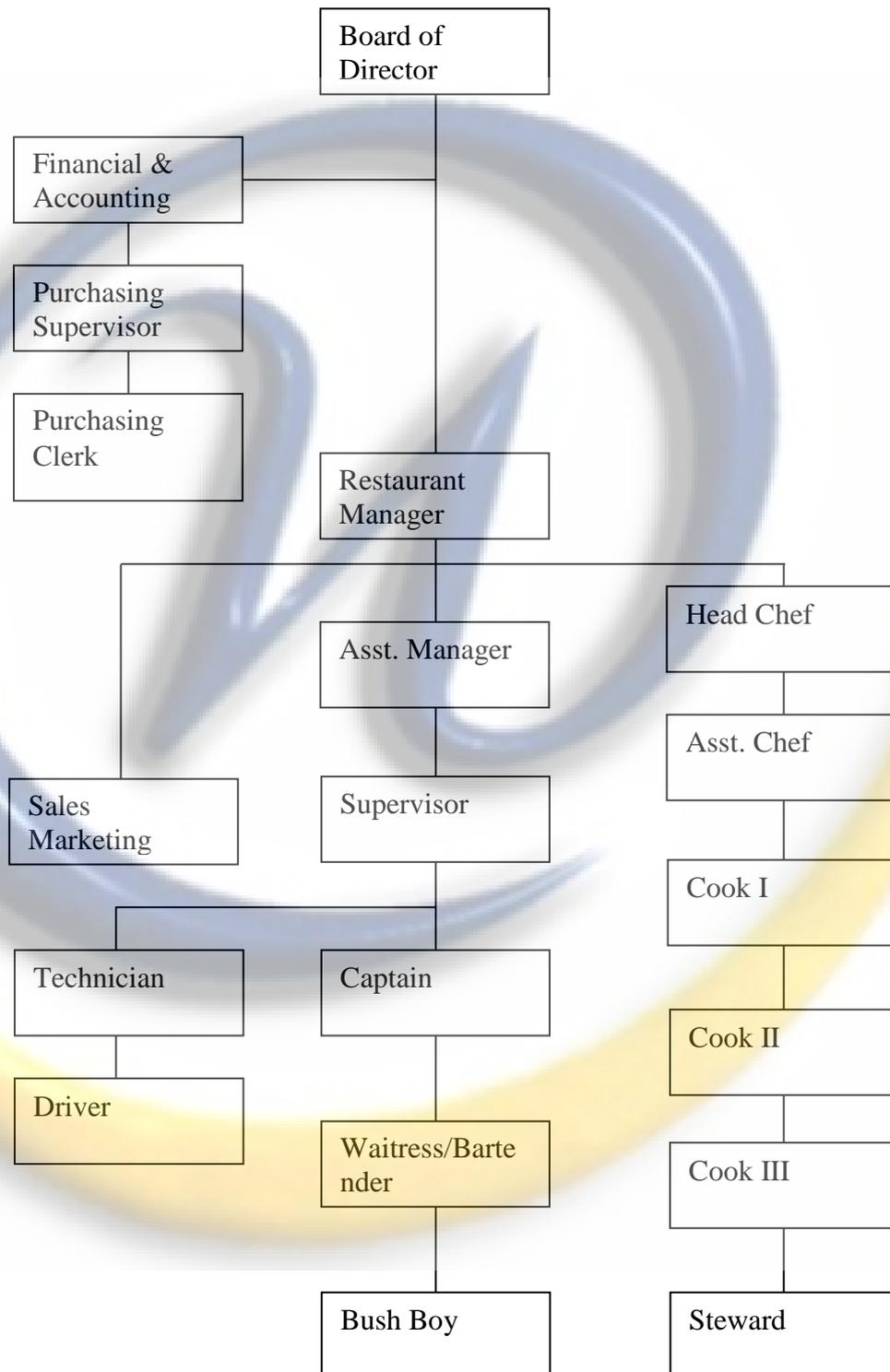
2.4.2 Sasaran

Keluarga, eksekutif muda, dan pecinta masakan Jepang

2.4.3 Tujuan

Membuat pecinta masakan Jepang dapat menikmati masakan Jepang yang sesungguhnya tanpa harus pergi ke Jepang.

2.5 STRUKTUR ORGANISASI



2.6 **Job Description Divisi di Restoran Jepang SUSHI TEI**

Job Description atau tugas tiap jabatan/divisi yang ada di Restoran Jepang SUSHI TEI adalah sebagai berikut:

2.6.1 *Board of Director*

- a. Memimpin perusahaan untuk menempatkan perusahaan di jajaran depan industri.
- b. Mengembangkan perencanaan strategis untuk mencapai misi dan tujuan perusahaan dan untuk mempromosikan pendapatan, keuntungan, dan pertumbuhan sebagai suatu organisasi.
- c. Mengawasi operasi perusahaan untuk memastikan efisiensi produksi, kualitas, pelayanan, dan manajemen sumber daya yang efektif

2.6.2 *Financial & Accounting*

- a. Merencanakan, mengembangkan, dan mengontrol fungsi keuangan dan akuntansi di perusahaan.
- b. Memberikan informasi keuangan secara komprehensif dan tepat waktu.
- c. Membantu perusahaan dalam proses pengambilan keputusan yang mendukung pencapaian target financial perusahaan.

2.6.3 *Purchasing Supervisor*

Melakukan dan mengatur proses pembelian barang agar tersedianya barang sesuai dengan permintaan kebutuhan setiap

departemen, agar operasional perusahaan dapat berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan

2.6.4 *Purchasing Cleark*

Merencanakan dan mengkoordinasikan kegiatan pergudangan, pengiriman, persediaan, dan pembelian agar proses permintaan dan pengadaan barang dapat terpenuhi sesuai dengan kebutuhan, tepat waktu, efisien dan efektif

2.6.5 *Restaurant Manager*

- a. Mengatur kegiatan operasional, mengatur dan mengembangkan sistem dan prosedur untuk meningkatkan kualitas dan efektifitas operasional.
- b. Pengawasan persetujuan pekerja terhadap peraturan-peraturan dan prosedur restoran.
- c. Bertanggung jawab terhadap upah dan pelatihan pegawai.

2.6.6 *Asst. Manager*

- a. Membantu manager dalam mengatur kegiatan operasional, mengatur dan mengembangkan sistem dan prosedur untuk meningkatkan kualitas dan efektifitas operasional.
- b. Pengawasan persetujuan pekerja terhadap peraturan-peraturan dan prosedur restoran.
- c. Bertanggung jawab terhadap upah dan pelatihan pegawai.

2.6.7 *Sales Marketing*

Merencanakan, mengontrol dan mengkoordinir proses penjualan dan pemasaran bersama *Sales* dan *Marketing Supervisor(s)* untuk mencapai target penjualan dan mengembangkan pasar secara efektif dan efisien.

2.6.8 *Supervisor*

Merencanakan dan mengkoordinasikan pelaksanaan proses kegiatan operasional pegawai dan penempatannya di perusahaan sehingga skill dan kompetensi karyawan semakin meningkat dan terarah dan mengawasi karyawan yang pantas menduduki posisi yang dibutuhkan agar bisnis perusahaan dapat berjalan lancar.

2.6.9 *Head Chef*

- a. Bertanggung jawab atas kelancaran kerja di dapur baik operasional maupun pekerjaan yang bersifat administrative.
- b. Bertanggung jawab atas seluruh karyawan yang berada dibawah pengawasannya, termasuk dalam hal usulan penarikan, pemindahan, alih tugas, dan promosi.
- c. Menjaga standar kebersihan dan keselamatan kerja seluruh karyawan yang berada dibawah pengawasannya.

2.6.10 *Asst. Chef*

- a. Bertanggung jawab atas kelancaran kerja di dapur, baik operasional maupun pekerjaan yang bersifat administratif.

- b. Bertanggung jawab atas seluruh karyawan yang berada dibawah pengawasannya.
- c. Menjaga standar kebersihan dan keselamatan kerja seluruh karyawan yang berada dibawah pengawasannya.

2.6.11 *Cook I*

- a. Melaksanakan semua instruksi yang berasal dari *Head Chef* dan *Asst. Chef*.
- b. Melaksanakan tugas-tugas pokok area dapur, mulai dari persiapan, proses pengolahan dan penyajian makanan.
- c. Memberikan instruksi-instruksi kepada *Cook II* atau *Cook III*.
- d. Menjaga kualitas makanan mengenai kebersihan dan kesehatan makanan yang syarat akan nilai protein, vitamin, dan mineral.
- e. Mengontrol kualitas bahan makanan dari *vendor*.

2.6.12 *Cook II*

- a. Melaksanakan instruksi dari *Head Chef*, *Asst. Chef*, dan *Cook I*.
- b. Melaksanakan tugas di dapur, mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai dengan penyajiannya.
- c. Menjaga kebersihan peralatan, lingkungan serta kesehatan makanan.

2.6.13 *Cook III*

- a. Melaksanakan instruksi dari *Head Chef*, *Asst. Chef*, *Cook I*, dan *Cook II*.

- b. Melaksanakan tugas dapur mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai dengan penyajiannya.
- c. Menjaga kebersihan peralatan, lingkungan serta kesehatan makanan.

2.6.14 *Technician*

Bagaian yang ditunjuk untuk bertanggung jawab terhadap instalasi dan pemeliharaan alat atau properti-properti mesin yang menunjang kegiatan operasional.

2.6.15 *Captain*

- a. Membagikan tugas kepada *waitress*.
- b. Mengawasi keberlangsungan kegiatan *waitress*.
- c. Menyelesaikan persiapan peralatan-peralatan kelengkapan makanan sebelum kegiatan operasional dimulai.
- d. Menyiapkan *set plate*, peralatan minum, tisu, dan lain-lain yang berhubungan kelengkapan makanan.
- e. Memeriksa peralatan-peralatan yang akan dipergunakan untuk kegiatan operasional

2.6.16 *Waitress/Bartender*

- a. Melaksanakan instuksi dari captain.
- b. Menyiapkan *set plate*, peralatan minum, tisu, dan lain-lain yang berhubungan kelengkapan makanan.
- c. Menyelesaikan persiapan peralatan-peralatan kelengkapan makanan sebelum kegiatan operasional dimulai.

- d. Melayani konsumen.
- e. Membersihkan peralatan-peralatan setelah kegiatan operasional selesai.

2.6.17 *Bush Boy*

- a. Melaksanakan tugas dari *captain*.
- b. Membersihkan peralatan-peralatan yang sudah dipergunakan oleh konsumen dan membersihkan meja.
- c. Menjaga kebersihan ruangan restoran.

2.6.18 *Steward*

- a. Melaksanakan instruksi dari bagian dapur.
- b. Membersihkan dan mengembalikan peralatan-peralatan operasional.
- c. Menjaga kebersihan *back kitchen*.

2.6.19 *Driver*

Bagian ini bertugas mengantar dan menjemput direksi, *waitress*, pesanan, dan lain-lain yang berhubungan dengan kegiatan transportasi restoran atau perusahaan.

2.7 Staff Restoran Jepang SUSHI TEI

Staff yang ada di Restoran Jepang SUSHI TEI terdiri dari *owner*/pemilik restoran dan karyawan-karyawan yang direkrut dengan penyeleksian yang ketat. Berikut daftar staff dan tenaga kerja di Restoran Jepang SUSHI TEI:

No.	Nama	Jabatan
1.	Feller Lokanata	<i>Owner/Direksi</i>
2.	Evi Anita	<i>Owner/Direksi</i>
3.	Melinda Sulistio	<i>Financial & Accounting</i>
4.	Desi	<i>Purchasing Supervisor</i>
5.	Heri Sutarna	<i>Purchasing Cleark</i>
6.	Adelline Agoes	<i>Manager</i>
7.	Elvin Yuniarto	<i>Asst. Manager</i>
8.	Tetsuya Ishi	<i>Head Chef</i>
9.	Sutisna	<i>Asst. Chef</i>
10.	Koswaras	<i>Cook I</i>
11.	Wahyu	<i>Cook II</i>
12.	Lina M	<i>Supervisor</i>
13.	Dodi Hendra	<i>Technician</i>
14.	Sisca Febrianti	<i>Captain</i>
15.	Ani Suryani	<i>Captain</i>
16.	-	<i>Cook III</i>
17.	-	<i>Waitress/Bartender</i>
18.	-	<i>Steward</i>
19.	Soleh	<i>Driver</i>

Tabel 2.7

BAB III

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN PRAKTIK KERJA

3.1 Pelaksanaan Praktik Kerja

Pelaksanaan kerja praktik adalah prasyarat kelulusan Diploma III Bahasa Jepang Universitas Widyatama Bandung. Penulis melakukan kerja praktik di sebuah restoran Jepang bernama Restoran Jepang SUSHI TEI. Restoran ini berlokasi di Jalan Sumatra No.9 Bandung. Penulis melakukan kerja praktik di Restoran Jepang SUSHI TEI terhitung dari tanggal 1 Maret 2008 sampai dengan 31 Maret 2008.

Restoran Jepang SUSHI TEI Bandung berdiri pada tahun 2005 yang berada dibawah naungan PT. PANCA ABADI NAN JAYA dan dibawah lisensi dari Pondok Sushi Singapura. Restoran Jepang SUSHI TEI Bandung merupakan restoran Jepang SUSHI TEI terbesar setelah Pondok Sushi Singapura.

Selain menawarkan beraneka ragam makanan Jepang, Restoran ini juga menawarkan kenyamanan dalam menikmati makanan. Penataan ruangnya sangat nyaman sesuai dengan tema desain yang dituju yaitu suasana hutan bambu Jepang (*ryukan*) yang tradisional dan dipadukan dengan penataan ruangan bergaya *semi dinning room*, tersedia 60 meja dengan 180 kursi, dapur didesain di tengah-tengah restoran dengan suasana dapur yang hangat dan tetap bersih serta tidak mengganggu kenyamanan konsumen dan meja *Japanese Kaiten* atau *conveyor belt*

yang mengelilingi dapur tersebut. Restoran ini juga menyediakan ruangan VIP untuk para konsumen yang mementingkan *privasi*, dan sering juga dipakai untuk rapat oleh sebuah komunitas.

Restoran Jepang SUSHI TEI selain menjadi tempat menikmati makanan, restoran ini juga sering dipakai untuk acara-acara semi formal, misalnya arisan, ulang tahun, rapat, dan juga acara santai seperti, makan malam suatu keluarga besar. Penjamuan-penjamuan tamu Jepang pun sering dilakukan oleh instansi tertentu di restoran ini. Jumlah konsumen yang datang \pm 150 orang per hari, dengan jumlah konsumen Jepang \pm 20 orang per hari, diantaranya konsumen tetap kira-kira 75 orang. Berbagai macam ras singgah di Restoran Jepang SUSHI TEI, dan pekerja harus mempelajari karakter-karakter konsumen tersebut, sehingga dapat membantu melaksanakan tugas dengan baik.

Selama melakukan kerja praktik, penulis ditempatkan dibagian *waitress* dan *front office*. Penulis diberikan berbagai macam tugas sebagai berikut:

JURNAL PKL

No.	Hari/Tanggal	Kegiatan
1.	Sabtu, 1 Maret 2008	Perkenalan properti restoran
2.	Minggu, 2 Maret 2008	Orientasi
3.	Senin, 3 Maret 2008	Orientasi
4.	Selasa, 4 Maret 2008	Orientasi
5.	Kamis, 6 Maret 2008	Orientasi

6.	Jumat, 7 Maret 2008	Pelayanan
7.	Sabtu, 8 Maret 2008	Pelayanan
8.	Minggu, 9 Maret 2008	Pelayanan
9.	Senin, 10 Maret 2008	Penerimaan tamu
10.	Selasa, 11 Maret 2008	Pelayanan
11.	Kamis, 13 Maret 2008	Pelayanan
12.	Jumat, 14 Maret 2008	Pelayanan
13.	Sabtu, 15 Maret 2008	Pelayanan
14.	Minggu, 16 Maret 2008	Pelayanan
15.	Senin, 17 Maret 2008	Penerimaan tamu
16.	Senin, 24 Maret 2008	Pelayanan
17.	Selasa, 25 Maret 2008	Pelayanan
18.	Rabu, 26 Maret 2008	Penerimaan tamu
19.	Kamis, 27 Maret 2008	Pelayanan
20.	Sabtu, 29 Maret 2008	Pelayanan
21.	Minggu, 30 Maret 2008	Pelayanan

Tabel 3.1

Penjelasan Kegiatan:

- 3.1.1.a Perkenalan properti restoran: penulis mempelajari letak dapur depan yang berfungsi sebagai tempat untuk memasak makanan yang dipesan oleh tamu dan dapur belakang yang berfungsi sebagai tempat untuk memproses bahan mentah menjadi bahan baku dan mempelajari bagian bar, serta mempelajari letak meja

yang dibagi menjadi tiga bagian yaitu *lounge*, *sushi bar*, dan *table sofa* atau *bench*.

3.1.1.b Orientasi: penulis dilatih cara melayani tamu misalnya cara menuangkan teh, mengemas makanan yang dipesan oleh tamu secara *take away*, cara menyeting meja dan melayani permintaan tamu.

3.1.1.c Pelayanan: melayani tamu sesuai dengan pelajaran yang didapat pada saat orientasi dan dibawah pengawasan *capten*.

3.1.1.d Penerimaan Tamu: Mengatur penempatan tamu, mengantarkan tamu ke meja, membuat daftar *waiting list* apabila restoran penuh, mencatat pemesanan tempat via *on line* oleh konsumen (*reservation*).

3.2 Penggunaan Bahasa Jepang secara Lisan pada Pelayanan di Restoran Jepang SUSHI TEI

Bahasa merupakan sarana komunikasi dan jembatan penghubung antara suatu individu dengan individu lainnya, suatu kelompok dengan kelompok lainnya, dan suatu masyarakat dengan masyarakat lainnya. Bahasa mempermudah suatu individu atau kelompok masyarakat berinteraksi, baik itu bahasa tubuh, lisan ataupun tulisan.

Tersebar luasnya makanan Jepang diseluruh penjuru dunia merupakan salah satu alasan bahasa Jepang berperan penting dalam memperkenalkan dan memasarkan makanan Jepang, sehingga kebudayaan

makanan Jepang itu sendiri tidak hilang walaupun berada di luar wilayah Negara Jepang. Selain itu dapat membantu keefektifan serta memperlancar kegiatan di tempat penjualan makanan Jepang tersebut.

Hal tersebut di atas dapat terrealisasikan secara jelas pada Restoran Jepang SUSHI TEI. Penggunaan bahasa Jepang secara lisan merupakan salah satu ketentuan yang berlaku dan harus dipatuhi oleh semua pekerja di Restoran Jepang SUSHI TEI. Bahasa Jepang yang digunakan oleh pekerja yaitu:

3.2.1 Ucapan yang diucapkan kepada konsumen:

- a. *Irasshaimase* (いらっしゃいませ) : ucapan selamat datang, diucapkan oleh pekerja kepada setiap tamu yang datang.
- b. *Arigatou gozaimasu* (ありがとうございます) : ucapan terima kasih, diucapkan oleh pekerja kepada setiap tamu pada saat tamu meninggalkan restoran.

3.2.2 Ucapan yang diucapkan antar pekerja:

- a. *Onegaishimasu* (おねがいします) adalah ucapan yang diucapkan pada saat meminta bantuan ke sesama pekerja.
- b. *Sumimasen* (すみません) adalah ucapan yang diucapkan pada saat meminta maaf dan permisi ke sesama pekerja.

Selain itu pekerja juga harus menguasai dan dapat mengucapkan dengan benar semua jenis-jenis makanan yang menggunakan bahasa Jepang. Mulai dari jenis-jenis makanan *advertiser*, *agemono*, *yakimono*,

makimono, sashimi, sushi, nimono, dan lain-lainnya serta mengetahui bahan-bahan dasar makanan tersebut.

3.2.1.a Keunggulan:

- a. Melalui ucapan-ucapan tersebut budaya Jepang tetap terasa walaupun berada di luar Negara Jepang, sehingga membuat konsumen merasa nyaman.
- b. Penguasaan karyawan terhadap menu yang berbahasa Jepang memperlancar jalannya kegiatan operasional.
- c. Karyawan menguasai nama bahan-bahan makanan dalam bahasa Jepang dengan baik.

3.2.1.b Kelemahan:

- a. Sedikitnya pemahaman karyawan tentang bahasa Jepang.
- b. Tidak ada karyawan yang menguasai bahasa Jepang baik lisan maupun tulisan dengan baik.
- c. Kurangnya pengetahuan tentang budaya Jepang.
- d. Sedikitnya ucapan-ucapan Jepang yang dipakai oleh pekerja.
- e. Keterbatasan bahasa mengakibatkan kurang baiknya komunikasi antara pekerja dan konsumen Jepang.

3.3 Penggunaan Bahasa Jepang pada Menu di Restoran Jepang SUSHI TEI

Menu berasal dari bahasa Perancis *Menute* yang berarti daftar makanan yang akan disajikan atau dihidangkan baik di suatu hotel atau restoran maupun di rumah. Oleh orang Inggris menu juga disebut *Bill of Fare*. Seiring berjalannya waktu kata menu digunakan untuk mempermudah adanya suatu pengertian yang seragam. Menu merupakan pedoman yang baik bagi para penyiap hidangan dan menjadi penuntun bagi para penikmat makanan, sehingga mempunyai gambaran tentang apa dan bagaimana makanan yang dipesan.

Menurut Pellapart, seorang ahli Gastonomi yang sangat terkenal, kata menu dikenal untuk pertama kalinya pada tahun 1541, ketika *Duk of Drunswick* menuliskan segala sesuatu yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dibuatnya. Setelah Revolusi Perancis, sedikit demi sedikit pemakaian kata tersebut mengalami perkembangan dan merupakan suatu mode yang harus ada dalam setiap jamuan makan malam.

Pada saat ini, perkembangan dan bentuk menu-menu tersebut sangat menarik dan menjadi salah satu media promosi. Dalam penyusunan menu, ada banyak aspek yang harus dipertimbangkan agar penawaran sesuai dengan permintaan atau makanan yang digemari dapat dicantumkan didalam menu. Desainnya pun dibuat semenarik mungkin dan kesan nikmat serta indah pada makanan tetap melekat.

Restoran Jepang SUSHI TEI mendesain menu makanan sesuai dengan tema ruangan yang bergaya *semi dinning room*. Menu yang ditampilkan Restoran Jepang SUSHI TEI sangat mempermudah konsumen untuk melihat dan memilih makanan yang akan dipesan. Di dalam menu terdapat foto makanan dan penamaannya pun tertata rapi sesuai dengan katagori atau jenis makanan tersebut. Pemakaian huruf dan istilah-istilah makanan Jepang terlihat jelas pada menu makanan yang menggunakan semua jenis huruf Jepang yaitu perpaduan antara huruf *Kanji*, *Hiragana*, dan *Kata-kana* yang memperjelas estetika keindahan makanan tersebut. Penamaan makanan dalam menu disesuaikan dengan bahasa yang dipakai yaitu berupa serapan bahasa asing dan bahasa Jepang asli ataupun penggabungan antara bahasa serapan dan bahasa Jepang itu sendiri, seperti:

3.3.1 Penggunaan bahasa serapan yaitu bahasa yang diambil atau diadopsi dari bahasa asing, misalnya bahasa Inggris. Penamaan ditulis dengan menggunakan huruf *Kata-kana*, misalnya *Salmon Ikura Temaki* sehingga ditulis サケイクラ, *Salmon Temaki* ditulis サケ, dan *Softsell crab maki* ditulis ソフトシェルクラブ. Kata *Salmon* (サケ) dan *softsell crab* (ソフトシェルクラブ) merupakan kata asing yang diserap.

3.3.2 Penggunaan bahasa serapan dan bahasa Jepang yaitu menggunakan dua bahasa dalam penamaan nama makanan, misalnya menggunakan bahasa Inggris dan bahasa Jepang. Penamaannya

menggunakan dua jenis huruf yaitu *Kata-kana* digunakan untuk menulis kata serapan dan *Kanji* atau *Hiragana* digunakan untuk menulis kata dari bahasa Jepang asli, misalnya *Lobster Sashimi* sehingga ditulis ロブスター刺身, *Lobster* (ロブスター) merupakan kata serapan dan *Sashimi* (刺身) merupakan bahasa Jepang. *Negitoro temaki* ditulis ねぎトロ.

3.3.3 Penggunaan bahasa Jepang yaitu menamai nama makanan sesuai dengan nama asli makanan Jepang tersebut, tanpa menggabungkan kata serapan kedalam nama makanan tersebut. Penulisannya pun menggunakan huruf *Kanji* dan *Hiragana*, misalnya *Tsugaru Sushimori* sehingga ditulis 津軽寿司盛り, *Shime saba* ditulis しめ鯖, dan *Tempura* ditulis 天ぷら.

Resep-resep asing yang diadopsi dengan antusias menyebabkan sebagian bahan makanan yang dipakai berasal dari luar, sehingga nama-nama bahan makanan tersebut ikut terserap dan menjadi nama dasar makanan tersebut yang kemudian diserap kedalam bahasa Jepang. Hal ini mengakibatkan banyaknya serapan asing yang dipakai dalam penamaan makanan Jepang dan dapat mempermudah pemasaran makanan Jepang sehingga dapat diterima dengan baik oleh penikmat makanan dari luar Jepang. Kata serapan tersebut pun mempengaruhi pemakaian huruf pada menu yang kebanyakan menggunakan huruf *Kata-kana* dalam penulisannya. Hampir semua nama makanan ditulis sesuai dengan bahan dasar makanan tersebut tanpa merubah nama dan hanya disesuaikan secara

tulisan kedalam bahasa Jepang serta dengan penulisannya yang tepat agar mudah dipahami oleh konsumen Jepang maupun non-Jepang, misalnya nama ikan, kepiting, dan lain-lain.

Untuk mempermudah konsumen domestik atau konsumen yang tidak mengerti bahasa Jepang dilampirkan pula huruf romaji. Contoh tampilan menu pada Restoran Jepang SUSHI TEI, sebagai berikut



Gambar 3.1





Gambar 3.2





Gambar 3.3





Gambar 3.4



15/05/2013



Gambar 3.5

3.3.1.a Keunggulan:

- a. Kebudayaan makanan tersebut tidak berkurang.
- b. Pengenalan dan pemasaran makanan Jepang menjadi efektif.

- c. Untuk konsumen domestik dipermudah dengan adanya tulisan romaji untuk mempermudah mengenali makanan.
- d. Tampilan menu sesuai dengan konsep yang dianut Restoran Jepang SUSHI TEI.
- e. Menjadi pedoman kerja divisi *cook* dalam mengelompokkan makanan sesuai dengan jenis pengolahan makanan tersebut.

3.3.1.b Kelemahan:

Kurang pahamiya konsumen terhadap bahan-bahan yang dikandung oleh makanan tersebut.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Dari data yang diperoleh penulis, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Perpaduan kemajuan zaman dan kebudayaan Jepang menghasilkan makanan-makanan yang bercita rasa tinggi dan bervariasi sehingga direalisasikan menjadi budaya makanan yang berbeda. Hal ini membuat banyak orang tertarik untuk menikmati dan merasakan keistimewaan masakan Jepang sehingga menyebabkan semakin pesatnya perkembangan restoran Jepang diluar wilayah Jepang.
2. Restoran yang bertema dan bersuasana nyaman serta makanan yang disajikan mempunyai ciri khas tersendiri sehingga menarik konsumen untuk datang kembali menikmati makanan yang disajikan di Restoran tersebut. Di Restoran Jepang SUSHI TEI budaya Jepang tetap terasa walaupun berada diluar Negara Jepang.
3. Bahasa Jepang mempunyai peran penting dalam memperkenalkan dan memasarkan makanan Jepang serta memperlancar kegiatan yang dilakukan para pekerja di Restoran Jepang SUSHI TEI, sehingga dapat menunjang kegiatan operasional restoran.
4. Pengelompokkan menu sesuai dengan jenis dan cara pengolahannya mempermudah pekerja dalam melakukan pekerjaannya.

5. Pelayanan sebuah restoran berpengaruh terhadap ketertarikan konsumen untuk kembali berkunjung ke restoran tersebut dan penguasaan bahasa Jepang oleh pekerja menjadi nilai plus yang dapat diperoleh oleh restoran, sehingga dapat melayani konsumen terutama konsumen Jepang dengan baik.
6. Kurangnya penguasaan pekerja dalam berbahasa Jepang mengakibatkan kurang baiknya komunikasi antara pekerja dengan konsumen Jepang.

4.2 Saran

1. Bahasa merupakan alat komunikasi yang paling efektif antara pekerja dengan konsumen, sehingga sebaiknya diperlukan pekerja yang mampu berbahasa Jepang, baik secara lisan maupun tulisan, khususnya untuk para pimpinan restoran.
2. Para pekerja sebaiknya mengetahui dan mempelajari tentang kebudayaan Jepang, sehingga dapat melayani konsumen Jepang dengan baik dan tidak terjadi kesalah pahaman yang disebabkan oleh perbedaan budaya.
3. Memperbanyak klasifikasi ucapan-ucapan yang dapat digunakan dalam pelayanan, misalnya:
 - a. *Omeshi agari kudasai* (お召しあがりください) yang berarti silahkan makan. Ucapan ini dapat diucapkan pada saat pelayan memberikan atau menghidangkan makanan kepada konsumen.

- b. *Shousho omachi kudasai* (しょうしょお待ちください) yang berarti silahkan tunggu sebentar. Ucapan ini dapat dipakai pada saat konsumen masuk kedalam daftar *waiting list* atau pada saat situasi dan keadaan konsumen harus menunggu.
- c. *Kashikomarimashita* (かしこまりました) yang berarti pelayan atau pekerja telah memahami pesanan konsumen atau ucapan untuk mengungkapkan hal yang telah dimengerti oleh pelayan.
- d. *Omatase shimashita* (お待たせしました) adalah ungkapan salam yang diucapkan pelayan kepada konsumen pada saat konsumen telah menunggu.