

DAFTAR ISI

Abstrak	i
Abstract	ii
Synopsis	iii
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	I 1
1.2 Ruang Lingkup Masalah.....	I 4
1.3 Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	I 4
1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	I 5
1.5 Sistematika Penyusunan Laporan.....	I 5
1.6 Sistematika Penyajian Laporan.....	I 5
1.7 Pembahasan Laporan.....	I 7

BAB II BAHAN KAJIAN DAN PROFIL PERUSAHAAN

2.1 Bahan Kajian.....	II 1
2.1.1 Penyajian dan Pelayanan Restoran.....	II 1
2.1.2 Konsep Keindahan Jepang Pada Makanan.....	II 6
2.2 Profil Perusahaan.....	II 7
2.2.1 Lokasi.....	II 8
2.2.2 Visi dan Misi.....	II 8
2.2.3 Stuktur Organisasi.....	II 9
2.2.4 Job Description di Restoran Tomo Sushi & More.....	II 10
2.2.5 Staff Restoran Jepang Tomo Sushi & More.....	II 13

BAB III PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK

3.1 Pelaksanaan Kerja Praktik.....	III 1
------------------------------------	---------

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Penataan Makanan dan Alat Makan di Restoran.....	IV 1
4.1.1 Penataan Makanan dalam Pemasaran.....	IV 4
4.1.2 Penataan Alat makan sebagai Kenyamanan Pengunjung.....	IV 7
4.2 Penggunaan Bahasa Asing dalam Komunikasi	IV 9
4.2.1 Penggunaan Bahasa Asing untuk Melayani Pengunjung.....	IV 14
4.2.2 Penggunaan Bahasa Asing untuk Menghadapi Complaints...	IV 16

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	V 1
5.2 Saran untuk Restoran Tomo Sushi & More.....	V 2
5.3 Saran untuk Fakultas dan Jurusan.....	V 3
5.4 Penutup.....	V 4

DAFTAR PUSTAKA.....	DP 1
----------------------------	---------------

LAMPIRAN.....	
----------------------	--

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Staff Restoran Tomo Sushi & More.....II 14
Tabel 3.1 Kegiatan PKL.....III 1



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi.....	II 9
-------------------------------------	--------



DAFTAR LAMPIRAN

1. Daftar Absen PKL
2. Penilaian Praktek Kerja Lapangan
3. Foto Copy Kartu Bimbingan
4. Riwayat Hidup
5. Foto Foto Beberapa Masakan di *Tomo Sushi & More*

