

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	
LEMBAR PERSETUJUAN .....	
LEMBAR PERNYATAAN .....	
LEMBAR PENGESAHAN .....	
LEMBAR KELAYAKAN SIDANG.....	
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAKSI.....	ii
要旨.....	iii
<b>DAFTAR ISI</b>	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	4
E. Metode Penelitian .....	5
F. Tempat dan Waktu Penelitian.....	6
G. Defini Operasional .....	6
H. Sistematika .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Kuliner Jepang.....	8
B. Sejarah Kuliner Jepang .....	9
C. Bahan dan bumbu khas masakan Jepang .....	12
D. Jenis Makanan dan Masakan Jepang.....	14

E. Teknik dan Penyajian Masakan ala Jepang .....	16
--------------------------------------------------	----

### **BAB III PROFIL PERUSAHAAN**

A. Sejarah Restoran Ichiban Sushi.....	24
B. Struktur Organisasi.....	25
C. Prosedur Kerja.....	27
D. Model Kerja .....	30

### **BAB IV LAPORAN HASIL OBSERVASI**

A. Teknik dan Prosedur Penyajian Masakan ala Jepang di Restoran Ichiban Sushi.....	32
B. Kendala-kendala yang terjadi dalam proses penyajian masakan ala Jepang di restoran Ichiban Sushi.....	45
C. Cara mengatasi kendala-kendala dalam proses teknik dan prosedur penyajian masakan ala Jepang di Ichiban Sushi .....	46

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	50
B. Saran.....	51

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	53
-----------------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Kartu Bimbingan Karya Tulis Ilmiah