

BAB IV

KESIMPULAN

Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) mengetahui menu-menu kuliner khas Jepang yang populer di Indonesia seperti *Sushi*, *Ramen*, *Beef Bowl*, dan *Nasi Kare*. *Sushi* merupakan menu kuliner khas Jepang yang paling disukai oleh mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3). Karena *Sushi* memiliki rasa yang enak dan bentuknya yang unik berbeda dari kuliner khas Indonesia yang biasa mereka lihat. Selain karena rasa dan bentuknya yang menarik, harga yang diberikan untuk kuliner khas Jepang ini sangat terjangkau untuk ukuran kantong mahasiswa. Setiap restoran pasti memberikan harga yang berbeda-beda namun tetap terjangkau yaitu berkisar dari harga Rp. 15.000 sampai dengan harga Rp. 35.000.

Restoran Jepang yang paling populer dikalangan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) adalah Restoran Ichiban Sushi. Ichiban Sushi didirikan pada tahun 1995 di Food Court Plaza Senayan. Ichiban Sushi adalah rumah makan kuliner khas Jepang full-service dengan jumlah outlet terbanyak di Indonesia, yang telah hadir lebih dari dua dekade. Hidangan utama di restoran Ichiban Sushi adalah sushi roll, namun mereka juga menyajikan hidangan-hidangan Jepang lainnya seperti *Ramen*, *Chicken Katsu*, *Ebi Tempura*, *Gyoza*, dan *Beef Teriyaki*.

Menurut mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) restoran Jepang yang ada di Jakarta adalah restoran yang bersih dan bagus. Bagus dilihat dari desain arsitektur yang menarik mulai dari lantai restoran, dinding restoran, bentuk meja dan kursi yang terbuat dari kayu, serta pencahayaan lampu restoran yang tidak terlalu mencolok. Pelayanan di restoran Jepang juga bagus dan sopan. Kebersihan yang diterapkan oleh restoran Jepang sesuai dengan prinsip disiplin kebersihan yang dimiliki oleh orang Jepang, dan memiliki 5 slogan kebersihan yang selalu diterapkan di rumah maupun di perusahaan termasuk restoran Jepang yang ada di Indonesia. 5 slogan kebersihan tersebut adalah *Seiri*

(keteraturan), *Seiton* (kerapian), *Seisou* (Kebersihan), *Seikatsu* (memelihara), dan *Shitsuke* (disiplin).

Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) tertarik untuk membeli dan mencicipi kuliner khas Jepang karena rasa kulinernya yang enak dan penyajiannya menarik, pelayan di restorannya juga bagus dan sopan, serta kebersihan yang diterapkan di restoran Jepang juga bersih. Hal-hal seperti itu merupakan nilai plus yang harus dimiliki oleh sebuah restoran, untuk menarik pengunjung dan menciptakan sebuah kenyamanan saat menikmati kuliner yang disediakan oleh restoran tersebut.

