

**PENERAPAN BUDAYA JEPANG 5S PADA PENYAJIAN MAKANAN
DI RESTORAN BERGAYA JEPANG MILIK ORANG INDONESIA**

SKRIPSI



DITA SEPTYA NINGRUM

2019110134

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2023

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Bapak Dr. Robihim, S.Pd, MM. selaku Pembimbing I dan Ibu Irawati Agustine, M.Hum selaku Pembimbing II, bukan merupakan jiplakan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Dita Septya Ningrum
NIM : 2019110134
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 09 Agustus 2023



Dita Septya Ningrum

2019110134

HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi yang diajukan oleh:

Nama : Dita Septya Ningrum
NIM : 2019110134
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya
Judul Skripsi : Penerapan Budaya Jepang 5S Pada Penyajian Makanan Di Restoran Bergaya Jepang Milik Orang Indonesia

Telah disetujui oleh:

Pembimbing 1 : Dr. Robihim, S.Pd, M.M. (.....)
Pembimbing 2 : Irawati Agustine, M.Hum. (.....)
Ketua Program Studi : Ari Artadi, Ph.D. (.....)
Ketua Sidang : Yessy Harun, M.Pd. (.....)



HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi yang diajukan oleh:

Nama : Dita Septya Ningrum
NIM : 2019110134
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya
Judul Skripsi : Penerapan Budaya Jepang 5S Pada Penyajian
Makanan Di Restoran Bergaya Jepang Milik Orang
Indonesia

Telah disetujui oleh:

Pembimbing 1 : Dr. Robihim, S.Pd, M.M. (.....)
Pembimbing 2 : Irawati Agustine, M.Hum. (.....)
Ketua Program Studi : Ari Artadi, Ph.D. (.....)
Ketua Sidang : Yessy Harun, M.Pd. (.....)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

“ Penerapan Budaya Jepang 5S Pada Penyajian Makanan Di Restoran Bergaya Jepang Milik Orang Indonesia ”

Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 09 Agustus 2023 di hadapan Panitia Sidang Skripsi Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Budaya.

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari

Pembimbing I

Dr. Robihim, S.Pd, M.M.

Pembimbing II

Irawati Agustine, M.Hum.

Ketua Penguji

Yessy Harun, M.Pd.

**Ketua Program Studi Bahasa dan
Kebudayaan Jepang**

Ari Artadi, Ph.D.

**Dekan Fakultas Bahasa
dan Kebudayaan**

Diah Madubrangti, S.S., M.Si.

ABSTRAK

Nama : Dita Septya Ningrum
Program Studi : 2019110134
Judul : PENERAPAN BUDAYA JEPANG 5S PADA PENYAJIAN
MAKANAN DI RESTORAN BERGAYA JEPANG
MILIK ORANG INDONESIA.

Penelitian ini akan membahas tentang penerapan budaya Jepang 5S pada restoran bergaya Jepang. Budaya Jepang 5S terdiri dari 5 poin yaitu *Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke* yang dalam Bahasa Indonesia memiliki arti Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah budaya 5S sudah diterapkan dengan baik di restoran bergaya Jepang dan mengetahui bagaimana tata cara pembersihan peralatan makan dan minum di restoran bergaya Jepang. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah budaya Jepang 5S sudah diterapkan dengan baik oleh pihak Ichiban Sushi sesuai dengan prosedur yang ada. Dengan menerapkan budaya 5S lingkungan kerja akan jauh lebih nyaman dan bersih, selain itu akan menciptakan rasa gotong royong sesama karyawan, dan terhindar dari resiko kecelakaan kerja. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan analisis deskriptif.. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu dengan cara wawancara kepada manager di restoran Ichiban Sushi.

Kata kunci:

Budaya Jepang 5S, restoran, makanan Jepang



ABSTAK DALAM BAHASA JEPANG DAN BAHASA INGGRIS

(概要)

名前：Dita Septya Ningrum

学科：日本語日本文化学科

題名：インドネシア人が経営する和食レストランにおける料理のプレゼンテーションにおける日本文化 5S の応用

この研究では、日本式レストランにおける 5S 日本文化の適用について議論する。5S 日本文化とは、Seiri、Seiton、Seiso、Seiketsu、Shitsuke の 5 つのポイントからなり、インドネシア語では Ringkas、Rapi、Resik、Rawat、RaJin を意味する。この研究の目的は、日本式レストランで 5S 文化がうまく導入されているかどうかを調べることと、日本式レストランでの飲食用具の洗浄方法を調べることである。この調査から得られた結果は、Ichiban Sushi では 5S 日本文化が既存の手順に沿ってよく実施されているということである。5S 文化を適用することで、職場環境はより快適で清潔になり、さらに従業員間の相互協力意識が生まれ、労働災害のリスクを回避することができる。本研究は、記述的分析アプローチを用いた質的研究である。データ収集の手法は、Ichiban Sushi の店長へのインタビューである。

キーワード：日本文化 5S, レストラン, 日本料理

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karean atas berkat dan rahmatNya, dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Linguistik di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang pada Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Robihim, S.Pd, MM, selaku Dosen Pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Irawati Agustine, M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Yessy Harun, M.Pd, selaku Ketua Sidang yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Dr. Hermansyah Djaya, M.A., selaku Penasihat Akademik yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Ari Artadi, Ph.D., selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi

ini.

6. Ibu Diah Madubrangti, S.S., M.Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya.
7. Para Dosen yang mengajar di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
8. Seluruh karyawan dan staf Sekretariat Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada yang telah memberikan bantuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Keluarga yang tercinta bapak, mama, kakek, dan kedua adik perempuan saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
10. Teman-teman kelas dari 1-4 yang banyak memberi bantuan serta dukungan selama perkuliahan.
11. Seluruh artis kpop idola saya di bawah naungan SM Entertainment dan JYP Entertainment : KANGTA, BOA, TVXQ, SUPER JUNIOR, SNSD, EXO, RED VELVET, NCT 127, NCT DREAM, WAYV, AESPA, RIIZE, dan STRAY KIDS serta yang telah memberikan semangat serta motivasi melalui lagu-lagu ciptaan mereka.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, 09 Agustus 2023

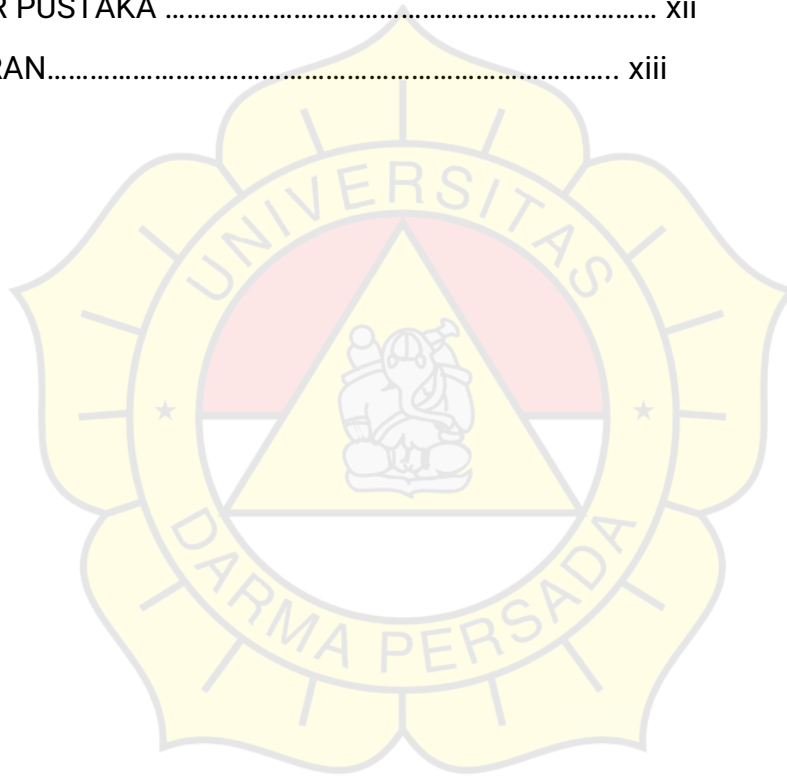
Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
概要.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Penelitian yang relevan.....	7
1.3 Identifikasi Masalah.....	9
1.4 Pembatasan Masalah.....	9
1.5 Perumusan Masalah.....	9
1.6 Tujuan Penelitian.....	10
1.7 Landasan Teori.....	10
1.8 Metode Penelitian.....	11
1.9 Manfaat Penelitian	11
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi.....	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	13
2.1 Budaya Jepang.....	13
2.2 Budaya Makan di Jepang.....	15

2.3 Makanan Pokok di Jepang.....	18
2.4 Makanan Sehat Jepang.....	19
2.5 Restoran Jepang Pertama di Indonesia.....	20
2.6 Budaya 5S.....	23
BAB III DATA DAN ANALISIS.....	35
3.1 Pengamatan.....	35
BAB IV SIMPULAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA	xii
LAMPIRAN.....	xiii



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	5S.....	23
Gambar 1.2	Aeon Mall JGC.....	35
Gambar 1.3	Ichiban Sushi Aeon Mall JGC.....	36
Gambar 1.4	Tempat untuk menyimpan barang di Ichiban Sushi.....	39
Gambar 1.5	Wastafel dan tempat sampah di Ichiban Sushi.....	40
Gambar 1.6	Tempat cuci khusus untuk peralatan berukuran kecil.....	41
Gambar 1.7	Tempat perantara antara dapur dengan tempat cuci.....	42
Gambar 1.8	Cairan pembersih.....	43
Gambar 1.9	Meja makan yang sudah dibersihkan dan tertata rapi.....	43
Gambar 1.10	Bentuk kemasan makanan untuk dibawa pulang.....	44
Gambar 1.11	Peralatan makan dan bumbu tambahan untuk pesanan yang dibawa pulang.....	45
Gambar 1.12	Meja panjang untuk meletakkan makanan dibawa pulang.....	45