



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAPORAN

PRAKTIK KERJA LAPANGAN



PENERAPAN TEKNIK PENERJEMAHAN PADA *MENU EXPLANATION* SEBAGAI PENDUKUNG KOMUNIKASI PELAYANAN CUSTOMER DI PIZZA 4P'S INDONESIA

GRACIA AMARA DIANINGTYAS
2308411052

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**BAHASA INGGRIS UNTUK KOMUNIKASI BISNIS DAN
PROFESIONAL**

JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA

DEPOK

2026



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

- | | |
|-----------------------|---|
| a. Judul | : Penerapan Teknik Penerjemahan pada <i>Menu Explanation</i> sebagai Pendukung Komunikasi Pelayanan Customer di Pizza 4P's Indonesia. |
| b. Penyusun | |
| 1) Nama | : Gracia Amara Dianingtyas |
| 2) NIM | : 2308411052 |
| c. Program Studi | : Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional |
| d. Konsentrasi | : Penerjemahan dan Komunikasi Bisnis |
| e. Jurusan | : Administrasi Niaga |
| f. Waktu Pelaksanaan | : 10 Maret - 11 Juni 2026 |
| g. Tempat Pelaksanaan | : Pizza 4P's Indonesia – Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, RT.14/RW.1, Bend. Hilir, Kec. Tanah Abang, Jakarta, 10210 |

Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing PNJ

Farizka Humolungo, S.Pd, M.A.
NIP. 199103022023212042

Pembimbing Industri

Rumaisha Mawar Azzahra
PZIE0056

Mengesahkan,
Koordinator Program Studi BISPRO

Farizka Humolungo, S.Pd, M.A.
NIP. 199103022023212042



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PRAKATA

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam semester 6 pada prodi BISPRO Politeknik Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Miss Farizka Humolungo, S.Pd., M.A., selaku Koordinator Program Studi BISPRO sekaligus dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pemikiran dalam membimbing serta memberikan arahan selama proses penyusunan laporan ini;
2. Kak Rumaisha Mawar Azzahra selaku pembimbing di Pizza 4P's Indonesia dan *Service Team* yang telah membantu, memberikan bimbingan, serta membantu penulis dalam memperoleh data dan informasi yang diperlukan;
3. Pihak Pizza 4P's Indonesia khususnya Mr. Naoki Matsumoto dan Ms. Thi Bich Nguyen memberikan kesempatan kepada penulis untuk bekerja selama 3 bulan.
4. Orang tua, keluarga, serta rekan-rekan penulis yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan semangat.

Karena laporan ini masih jauh dari kata sempurna, kritik dan saran yang membangun akan penulis terima demi kesempurnaan laporan ini.

Bekasi, 11 Juni 2026

Gracia Amara Dianingtyas



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
PRAKATA.....	3
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR TABEL.....	6
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Ruang Lingkup Kegiatan.....	2
1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	3
1.4.1 Tujuan.....	3
1.4.2 Manfaat.....	3
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Definisi Penerjemahan.....	5
2.2 Teknik Penerjemahan.....	6
2.3 Komunikasi Pelayanan (Customer Service Communication).....	8
BAB III.....	10
HASIL PELAKSANAAN.....	10
3.1 Unit Kerja Praktik Kerja Lapangan.....	10
3.2 Uraian Praktik Kerja Lapangan.....	11
3.3 Uraian Tahapan Penerjemahan.....	14
3.4 Teknik Penerjemahan pada Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	16
3.5 Penerapan Hasil Penerjemahan dalam Komunikasi Pelayanan Customer.....	21
3.6 Identifikasi Kendala yang Dihadapi.....	22
3.6.1 Kendala Pelaksanaan Tugas.....	23
3.6.2 Cara Mengatasi Kendala.....	23
BAB IV.....	25
PENUTUP.....	25
4.1 Kesimpulan.....	25
4.2 Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA.....	27
LAMPIRAN.....	28



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Contoh Teknik Penerjemahan Peminjaman (Borrowing).....	6
Tabel 2.2 Contoh Teknik Penerjemahan Padanan Lazim (Established Equivalent).....	7
Tabel 2.3 Contoh Teknik Penerjemahan Harfiah (Literal Translation).....	7
Tabel 2.4 Contoh Teknik Penerjemahan Modulasi (Modulation).....	7
Tabel 3.1 Struktur Personalia Pizza 4P's Indonesia.....	11
Tabel 3.2 Logbook Mingguan Periode 10 Maret 2026 - 11 Juni 2026.....	12
Tabel 3.3 Contoh Teknik Peminjaman pada Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	16
Tabel 3.4 Contoh Teknik Padanan Lazim pada Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	18
Tabel 3.5 Contoh Teknik Modulasi pada Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	19
Tabel 3.5 Contoh Teknik Penerjemahan Harfiah pada Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	20

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik yang bertujuan memberikan pengalaman kerja secara langsung kepada mahasiswa agar mampu menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan ke dalam dunia profesional. Pada perguruan tinggi vokasi seperti Politeknik Negeri Jakarta, PKL menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan profesional, komunikasi, serta memahami lingkungan kerja sesuai bidang studinya.

Bagi mahasiswa Program Studi Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional (BISPRO), PKL menjadi kesempatan untuk menerapkan kemampuan bahasa Inggris, khususnya dalam bidang penerjemahan dan komunikasi bisnis. Dalam dunia *hospitality* dan *food & beverage*, penggunaan bahasa Inggris memiliki peranan penting karena kegiatan pelayanan customer sering melibatkan komunikasi dengan customer dari berbagai latar belakang bahasa.

Menurut Eugene Nida (1964), penerjemahan merupakan proses menghasilkan padanan terdekat dan wajar dalam bahasa sasaran, baik dari segi makna maupun gaya bahasa. Selain itu, Molina dan Albir (2002) menjelaskan bahwa teknik penerjemahan digunakan untuk menganalisis cara pengalihan bahasa sumber ke bahasa sasaran agar hasil terjemahan tetap akurat dan komunikatif.

Penerapan penerjemahan juga ditemukan dalam kegiatan pelayanan customer di Pizza 4P's Indonesia, tempat penulis bekerja sebagai *Service Staff*. Dalam kegiatan operasionalnya, Pizza 4P's Indonesia menggunakan *menu explanation* berbahasa Inggris sebagai acuan bagi *Service Staff* untuk memahami informasi mengenai menu sebelum menjelaskannya kepada customer secara lisan. Oleh karena itu, kemampuan penerjemahan dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia diperlukan agar informasi menu dapat disampaikan dengan lebih sederhana, jelas, dan mudah dipahami customer.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk membahas penerapan teknik penerjemahan pada *menu explanation* sebagai pendukung komunikasi pelayanan customer di Pizza 4P's Indonesia.

1.2 Ruang Lingkup Kegiatan

Ruang lingkup kegiatan kerja yang dilaksanakan di Pizza 4P's Indonesia mencakup kegiatan pelayanan customer, penggunaan bahasa Inggris dalam komunikasi hospitality, serta pemahaman *menu explanation* berbahasa Inggris yang digunakan sebagai acuan bagi *Service Staff* dalam menjelaskan menu kepada customer. Penulis bertugas mempelajari berbagai informasi mengenai menu makanan dan minuman, khususnya pizza dan beverage, dengan memahami bahan makanan, cita rasa, tekstur, serta karakteristik menu sebelum menyampaikannya kepada customer secara lisan.

Selama bekerja di Pizza 4P's Indonesia, penulis menjalankan tugas sebagai *take care staff* yang bertanggung jawab dalam melakukan *taking order*, memberikan *menu explanation*, serta memberikan pelayanan dan hospitality kepada customer selama kegiatan operasional berlangsung.

Kegiatan kerja dilaksanakan secara *Work From Office* (WFO) dengan pengawasan dan koordinasi langsung dari Assistant Manager serta pihak perusahaan. Dalam pelaksanaan kegiatan tersebut, kemampuan penerjemahan dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia digunakan untuk membantu penulis memahami isi *menu explanation* dan menyampaikan kembali informasi menu menggunakan bahasa yang lebih sederhana, komunikatif, dan mudah dipahami customer. Lingkup kegiatan ini memberikan pengalaman langsung mengenai penerapan kemampuan bahasa Inggris, khususnya dalam bidang penerjemahan dan komunikasi pelayanan pada industri hospitality.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan selama 3 Bulan dimulai dari tanggal 10 Maret 2026 hingga 11 Juni 2026 secara *Work From Office (WFO)*. Kegiatan ini dilaksanakan di perusahaan kuliner Pizza 4P's Indonesia yang berlokasi di:

Nama Instansi : Pizza 4P's Indonesia
 Alamat : Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, RT.14/RW.1, Bend. Hilir, Kec. Tanah Abang, Jakarta, 10210
 Instagram : @pizza4ps.indonesia

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

1. Menerapkan kemampuan bahasa Inggris, khususnya dalam bidang penerjemahan dan komunikasi pelayanan, di dunia kerja profesional.
2. Memahami penerapan teknik penerjemahan dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia pada *menu explanation* di Pizza 4P's Indonesia.
3. Mengetahui penggunaan *menu explanation* sebagai pendukung komunikasi pelayanan *customer* oleh *Service Staff*.
4. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung pada industri *hospitality* dan *food & beverage*.

1.4.2 Manfaat

1. Menambah pengalaman kerja secara langsung dalam industri *hospitality* dan *food & beverage*.
2. Mengembangkan kemampuan bahasa Inggris, khususnya dalam bidang penerjemahan dan komunikasi pelayanan customer.

3. Memahami penerapan *menu explanation* dalam kegiatan pelayanan customer di lingkungan kerja profesional.
4. Mengetahui penerapan teknik penerjemahan dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia dalam komunikasi pelayanan customer.
5. Menjadi referensi mengenai penerapan kemampuan penerjemahan dalam dunia kerja profesional, khususnya pada industri *hospitality*.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di tempat kerja, penulis memperoleh pengalaman langsung dalam bidang pelayanan restoran, khususnya dalam memahami standar operasional prosedur (SOP), berkomunikasi dengan customer, serta menerjemahkan dan menjelaskan menu (*menu explanation*) sebagai bagian dari pelayanan.

Dalam pelaksanaannya, penulis tidak hanya berfokus pada penyampaian informasi kepada customer, tetapi juga pada ketepatan pemahaman istilah-istilah dalam industri makanan dan minuman, serta kemampuan menyesuaikan komunikasi dengan berbagai aksen customer yang berbeda. Selain itu, penulis juga dituntut untuk memahami banyaknya menu dan konsep makanan yang digunakan di restoran, sehingga diperlukan ketelitian dan konsistensi dalam penyampaian informasi.

Selama proses PKL, penulis menghadapi beberapa kendala, seperti penyesuaian diri dengan lingkungan kerja profesional, pemahaman terhadap SOP, perbedaan aksen customer, serta istilah-istilah asing dalam menu dan operasional restoran seperti *cortage*, *genovese*, dan *ravigote*. Namun, kendala tersebut dapat diatasi melalui proses pembelajaran aktif, seperti mencatat istilah baru, bertanya kepada trainer atau senior, serta melakukan pencarian mandiri untuk memperdalam pemahaman.

Melalui pengalaman tersebut, penulis tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis dalam bidang pelayanan dan pemahaman menu, tetapi juga mengembangkan keterampilan komunikasi, ketelitian, adaptasi, serta konsistensi dalam bekerja yang sangat dibutuhkan dalam dunia kerja profesional.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), terdapat beberapa hal yang dapat menjadi bahan pengembangan bagi penulis ke depannya.

Pertama, penting untuk terus meningkatkan kemampuan dalam memahami istilah-istilah yang digunakan dalam industri restoran, baik yang berkaitan dengan menu maupun operasional kerja. Hal ini diperlukan agar proses komunikasi dan penyampaian informasi kepada customer dapat dilakukan dengan lebih tepat dan percaya diri.

Kedua, kemampuan dalam memahami berbagai aksen customer perlu terus dilatih, sehingga penulis dapat lebih cepat menangkap informasi yang disampaikan tanpa menghambat proses pelayanan. Latihan mendengarkan secara aktif dan pengalaman langsung menjadi faktor penting dalam pengembangan kemampuan ini.

Ketiga, konsistensi dalam menyampaikan menu explanation juga perlu terus ditingkatkan, terutama dalam menjaga ketepatan makna dan kesesuaian istilah yang digunakan. Hal ini penting agar informasi yang diberikan kepada customer tetap jelas dan tidak menimbulkan kesalahpahaman.

Selain itu, penulis juga perlu terus membiasakan diri dalam bekerja sesuai standar operasional prosedur (SOP) serta meningkatkan kemampuan adaptasi di lingkungan kerja yang profesional. Pengalaman selama PKL menunjukkan bahwa ketelitian, kedisiplinan, dan kemampuan belajar secara mandiri sangat berperan dalam mendukung kinerja di dunia kerja.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Molina, L., & Albir, A. H. (2002). Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta: Journal Des Traducteurs/Meta: Translators' Journal*.
- Larson, M. L. (1984). *Meaning-Based Translation: A Guide to Cross-Language Equivalence*. Lanham: University Press of America.
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. New York: Prentice Hall.
- Nida, E. A., & Taber, C. R. (1982). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E. J. Brill.
- Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2018). *Services Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm* (7th ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Harlow: Pearson Education Limited.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Kontrak Penerimaan



PT FOR PEACE INDONESIA
Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, Jakarta, DKI Jakarta 10210

PERJANJIAN KERJA HARIAN

DAILY WORK AGREEMENT

No. 070/ADM-AGR/HR/III/2026

This Daily Work Agreement ("Agreement") is made on 09 March 2026 by and between:

Perjanjian Kerja Harian ini ("Perjanjian") dibuat pada tanggal 9 Maret 2026 oleh dan di antara:

1. **PT For Peace Indonesia**, a company established under the laws of the Republic of Indonesia, having its registered office at Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, Jakarta, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10210 hereinafter referred to as "4Ps" or "Company", which expression shall, unless repugnant to the context or meaning thereof, be deemed to include its successors and permitted assigns, represented by its authorized signatory Ronald Kaimuddin, of the **FIRST PARTY**.

AND

2. **Gracia Amara Dianingtyas** holder of Indonesia Resident Identity Card (KTP) No. 3313114709030001, residing at Kampung Ceger Jl. Haji Nimin No. 81 B, RT 005/RW 018, Kel. Jaka Setia, Kec. Bekasi Selatan, Bekasi hereinafter referred to as the "**Employee**", which expression shall, unless repugnant to or inconsistent with the context or meaning thereof, be deemed to include his/her successors, legal representatives and permitted assigns of the **SECOND PARTY**.

The Employee and the Company may be referred to jointly as "**Parties**" or individually as "**Party**".

THEREFORE, based on the foregoing matters, the Parties agree as follows:

RECITALS

1. The Company is a limited liability company engaged in the restaurant business ("**Business**").
2. The Company operates a restaurant located at Mori Tower Building, where the Employee will perform his/her work.
3. The Employee has represented that he/she possesses the skills and abilities required to carry out the duties as needed by the Company.

Based on the foregoing, the Company intends to employ the Employee as a daily Employee effective from 13 March 2026 ("**Effective Date**") in accordance with the terms and conditions set forth in this Agreement.

Article 1

TYPE AND NATURE OF WORK

1. The Employee agrees to perform duties as **Staff-Ser-Pre**, as required by the Company's operational needs.

1. **PT For Peace Indonesia**, perusahaan yang didirikan berdasarkan hukum Republik Indonesia, yang ber Kantor terdaftar di Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, Jakarta, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10210 selanjutnya disebut sebagai "4Ps" atau "Perusahaan", yang ungkapan harus, kecuali bertentangan dengan konteks atau maknanya, dianggap termasuk penerusnya dan penerima yang diizinkan, yang diwakili oleh penandatangan resminya Ronald Kaimuddin, dari **PIHAK PERTAMA**.

DAN

2. **Gracia Amara Dianingtyas** pemegang Kartu Tanda Penduduk Indonesia (KTP) No. 3313114709030001, yang bertempat tinggal di Kampung Ceger Jl. Haji Nimin No. 81 B, RT 005/RW 018, Kel. Jaka Setia, Kec. Bekasi Selatan, Bekasi selanjutnya disebut sebagai "Karyawan", yang ungkapan akan, kecuali bertentangan atau tidak sesuai dengan konteks atau maknanya, dianggap termasuk penggantinya, perwakilan hukum dan penerima hak yang diizinkan dari **PIHAK KEDUA**.

Karyawan dan Perusahaan dapat disebut secara bersama-sama sebagai "**Para Pihak**" atau secara individu sebagai "**Pihak**".

OLEH KARENA ITU, berdasarkan hal-hal tersebut diatas, Para Pihak setuju sebagai berikut:

RETIKAL

1. Perusahaan adalah perseroan terbatas yang bergerak di bidang restoran ("**Bisnis**").
2. Perusahaan mengoperasikan restoran di Gedung Mori Tower, tempat Karyawan akan bekerja.
3. Karyawan telah menyatakan memiliki kemampuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas sesuai kebutuhan Perusahaan.

Berdasarkan hal tersebut, Perusahaan bermaksud mempekerjakan Karyawan sebagai Karyawan harian lepas mulai tanggal 13 Maret 2026 ("**Tanggal Efektif**") sesuai dengan ketentuan dalam Perjanjian ini.

Pasal 1

JENIS DAN SIFAT PEKERJAAN

1. Pihak Kedua bersedia melaksanakan pekerjaan sebagai **Staff-Ser-Pre** sesuai kebutuhan operasional Perusahaan.

 **GAD**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 2. Log Book Magang



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
ADMINISTRASI NIAGA

Jalan Prof. Dr. G. A.Siwabessy, Kampus UI, Depok 16425 Telepon (021)7863534,
7864927, 7864926, 7270042, 7270035
Fax (021) 7270034, (021) 7270036 Hunting
Laman: <http://www.pnj.ac.id> e-pos: humas@pnj.ac.id

LOG BOOK BIMBINGAN PKL

(Pembimbing Industri)

1. Nama Perusahaan/Industri : Pizza 4P's Indonesia
2. Alamat : Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman
No.41 Kav. 40, RT.14/RW.1, Bend. Hilir, Kec.
Tanah Abang, Jakarta, 10210
3. Judul PKL : Penerapan Teknik Penerjemahan pada *Menu Explanation* sebagai Pendukung Komunikasi
Pelayanan Customer di Pizza 4P's Indonesia.
4. Nama pembimbing industri : Rumaisha Mawar Azzahra

No.	Minggu	Aktivitas yang dilakukan	Tanda tangan
1	Minggu ke-1	- Pengenalan akan konsep perusahaan, nilai-nilai perusahaan, visi dan misi serta lingkungan kerja. - Memahami SOP dan tata cara kerja di perusahaan. - Pengenalan <i>jobdesc</i>	
2	Minggu ke-2	- Menjadi <i>runner</i> pada saat pelaksanaan kerja. - Pelatihan (<i>training</i>) dengan <i>trainer</i> tentang nilai-nilai perusahaan, visi dan misi, konsep restoran, serta SOP saat menjadi <i>runner</i>.	
3	Minggu ke-3	- Bertugas di <i>bar section</i> <i>Food tasting</i> untuk menu yang baru. - Pelatihan (<i>training</i>) dengan <i>trainer</i> tentang menu yaitu bagian <i>appetizer</i> dan <i>minuman</i>. - Mempelajari <i>menu explanation</i> dan	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		menerjemahkan <i>menu explanation</i> bagian <i>appetizer</i> .	
4	Minggu ke-4	- Bertugas di <i>dish-up pizza section</i> - Pelatihan (<i>training</i>) dengan <i>trainer</i> tentang menu yaitu bagian <i>pasta</i>. - Mempelajari <i>menu explanation</i> dan menerjemahkan <i>menu explanation</i> bagian <i>pasta</i>.	
5	Minggu ke-5	- Pelatihan (<i>training</i>) dengan <i>trainer</i> tentang menu yaitu bagian <i>pasta</i> dan <i>pizza</i>. - Mempelajari <i>menu explanation</i> dan menerjemahkan <i>menu explanation</i>, melanjutkan bagian <i>pasta</i> dan <i>pizza</i>.	
6	Minggu ke-6	- Pelatihan (<i>training</i>) dengan <i>trainer</i> tentang menu yaitu bagian <i>dessert</i> dan <i>main course</i>. <i>Food tasting</i> untuk menu yang baru. - Mempelajari <i>menu explanation</i> dan menerjemahkan <i>menu explanation</i> bagian <i>dessert</i>. - Memahami cara menggunakan POS, <i>handy</i> untuk <i>taking order</i>.	
7	Minggu ke-7	- Latihan menjadi <i>take care</i>. - Memahami cara melakukan <i>order check</i> dan pembayaran (<i>billing</i>).	
8	Minggu ke-8	- Bertugas sebagai <i>take care</i>. - Mempelajari cara melakukan <i>menu explanation</i> kepada <i>customer</i> khususnya bagian konsep dan "<i>our partners</i>".	
9	Minggu ke-9	- Bertugas sebagai <i>take care</i>. - Mempelajari cara melakukan <i>menu explanation</i> kepada <i>customer</i>.	
10	Minggu ke-10	- Bertugas sebagai <i>take care</i>. - Mempelajari cara melakukan <i>menu explanation</i> kepada <i>customer</i>. <i>Food tasting</i> untuk menu yang baru.	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		- Mempelajari komposisi dan istilah <i>wine (wine training)</i> - Mempelajari cara membuka <i>wine</i> dan cara menjelaskan kepada <i>customer</i>.	
11	Minggu ke-11	- Bertugas sebagai <i>take care</i>. - Mempelajari dan menerapkan cara melakukan <i>menu explanation</i> kepada <i>customer</i>.	
12	Minggu ke-12	- Bertugas sebagai <i>take care</i>. - Mempelajari dan menerapkan cara <i>menu explanation</i> kepada <i>customer</i>.	

Jakarta, 9 Juni 2026

Pembimbing Industri,



Rumaisha Mawar Azzahra

PZIE0056



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 3. Form Pembimbing PNJ



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
ADMINISTRASI NIAGA

Jalan Prof. Dr. G. A.Siwabessy, Kampus UI, Depok 16425 Telepon (021)7863534,
7864927, 7864926, 7270042, 7270035
Fax (021) 7270034, (021) 7270036 Hunting
Laman: <http://www.pnj.ac.id> e-pos: humas@pnj.ac.id

FORM BIMBINGAN PKL

(DOSEN PEMBIMBING PKL)

PENERAPAN TEKNIK PENERJEMAHAN PADA *MENU EXPLANATION* SEBAGAI
PENDUKUNG KOMUNIKASI PELAYANAN CUSTOMER DI PIZZA 4P'S INDONESIA

No.	Hari/Tgl	Materi Bimbingan	Tanda tangan
1	Kamis, 12 Feb 2026	1. Pembagian timeline pengumpulan Bab 1. 2. Pembagian dokumen panduan PKL.	
2	Jumat, 27 Feb 2026	1. Informasi pengumpulan laporan melalui Google Drive	
3	Jumat, 1 May 2026	1. Koreksi dan revisi laporan PKL 2. Report progress 3. Penjelasan terkait magang di semester 7 4. Pengisian kuisioner relevansi kompetensi prodi.	
4	Senin, 8 Juni 2026	1. Koreksi dan revisi laporan 2. Informasi terkait tanda tangan bimbingan, dan logbook.	

*Bimbingan minimal 4 kali

Depok, 11 Juni 2026
Pembimbing,

Farizka Humolungo, S.Pd., M.A
NIP. 199120230302212042



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 4. Hasil dan Evaluasi dari Industri



PT FOR PEACE INDONESIA
Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No.41 Kav. 40, Jakarta, DKI Jakarta 10210

EVALUATION RESULTS OF INTERNSHIP

Student Name : Gracia Amara Dianingtyas.....

Student ID Number : 2308411052.....

Internship Title : The Implementation Of Translation Techniques in Menu Explanation to Support Customer Service Communication at Pizza 4P's Indonesia

Scoring Guidance:

SCORE	EXPLANATION	BY % EXPLANATION
1	Far below the standard	0-50%
2	Below standard	51-89%
3	Meet expectation	90-100%
4	Beyond expectation	101-120%
5	Outstanding	121% and Up

SCOPE	WEIGHTAGE	SCORE	ACTUAL	REMARK
1. Operational Excellence / Technical Culinary Skills (Service)	40%	41.3%		
Demonstrates high awareness of manual and SOP compliance (compliance mindset).	20.0%	3	20.0%	
Maintains strong service accuracy in all tasks.	20.0%	3	20.0%	
Shows professional work attitude and posture, acting proactively and with focus to create guest value.	20.0%	3	20.0%	
Displays strong commitment toward execution of tasks (SNS, Execution)	10.0%	4	13.3%	
Provides customer service that embodies Pizza 4P's goal of delivering a pleasant and memorable guest experience.	20.0%	3	20.0%	
Communicates effectively through accurate reporting, sharing, and consultation	10.0%	3	10.0%	
	100%		103%	
2. Kaizen (Continuous Improvement)	10%	9%		
Proactively suggests process improvements.	25%	2	16.7%	
Willingness to learn new techniques/trends.	25%	3	25.0%	
Adaptability to change (e.g., new menu, systems).	25%	3	25.0%	
Seeks feedback and implements corrections.	25%	3	25.0%	
	100%		92%	
3. Omotenashi (Heartfelt Hospitality)	10%	15.83%		
Achieve customer satisfaction above 90%	25%	3	83.3%	
Receive positive feedback from the last 3 months	25%	4	33.3%	
Displays a positive attitude and willingness to help among team and customers	25%	3	25.0%	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Handles complaints with professionalism.	25%	2	16.7%	
	100%		158%	
4. Authenticity	10%	83%		
Open and transparent in communication, consistently aligning actions with words.	25%	3	25.0%	
Demonstrates honesty and clarity when interacting with others.	25%	3	25.0%	
Builds reliability and trust by ensuring words and actions are consistent.	25%	2	16.7%	
Takes ownership and responsibility, recognizing their ability to influence situations and outcomes.	25%	2	16.7%	
	100%		83%	
5. Compassion	10%	93%		
Listens actively and offers support, showing empathy and understanding toward others' situations.	20.0%	3	20.0%	
Applies active listening skills, communicates with empathy, and maintains meaningful dialogue.	20.0%	3	20.0%	
Builds strong team connections and contributes to positive team dynamics.	20.0%	3	20.0%	
Demonstrates kindness and genuine care through actions.	20.0%	3	20.0%	
Responds thoughtfully and fairly, managing bias and reacting appropriately to others.	20.0%	2	13.3%	
	100%		93%	
6. Other Key Mind set	10%	78%		
Demonstrates strong awareness of teamwork and prioritizes collective success over individual achievement.	20.0%	2	13.3%	
Contributes positively to the team atmosphere and morale through encouraging words and constructive actions.	20.0%	3	20.0%	
Maintains a forward-looking attitude toward failures or challenges, learns from mistakes, and applies improvements.	15.0%	2	10.0%	
Takes initiative to identify issues and opportunities, and acts without waiting for instructions.	15.0%	2	10.0%	
Shows accountability for one's actions and outcomes, taking ownership rather than shifting blame.	15.0%	3	15.0%	
Stress / Emotion Management – Maintains composure during rushes.	15.0%	2	10.0%	
	100%		78%	
7. Attendance (Discipline)	10%	7%		
Maintain at least 90% of attendance list	100%	2	67%	80% achieved (not yet fulfilled 90%)
	100%		67%	
TOTAL SCORE	99%			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Comments:

Gracia demonstrates a positive attitude and a willingness to learn. She is able to follow instructions well, adapt to daily operations, and work cooperatively with the team. She has met expectations in most areas and exceeded expectations in several aspects. With continued practice and increased confidence, she has the potential to further improve her performance and take on greater responsibilities.

Suggestions:

Continue developing initiative, communication, and problem-solving skills. Take opportunities to be more proactive in daily tasks and seek feedback regularly to support continuous improvement.

Jakarta, 09 - June - 2026

Acknowledged by,


Naoki Matsumoto
 Restaurant Manager

Evaluated by,


Rumaisha Mawar Azzahra
 Service Team Trainer

Notes : The score must be submitted to the Internship Committee of Politeknik Negeri Jakarta in a sealed envelope.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. Hasil Penerjemahan

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1	APPETIZER	Organic Strawberry with House-made Burratta	Excuse me this is your Berry Strawberry Burrata, here we have fresh and organic strawberries from Bandung, Fresh and Organic Strawberry, please mix it well with creamy burrata. The sour taste from sunkist and sweet from grape. Please enjoy while it's fresh.	Permisi, ini adalah Berry Strawberry Burrata Anda. Menu ini menggunakan stroberi segar organik dari Bandung. Silakan mencampurkan stroberi segar tersebut dengan keju burrata yang lembut dan creamy. Hidangan ini memiliki perpaduan rasa asam dari sunkist dan rasa manis dari anggur. Selamat menikmati selagi segar.
2		House-made Truffle Burratta Pie	Excuse me this is your House Made Truffle Burrata, creamy from fresh burrata and smoky from the beef ham and inside of it has house made truffle burrata and rolled with pie. Please enjoy while it's hot.	Permisi, ini adalah House-made Truffle Burrata Pie Anda. Hidangan ini memiliki cita rasa lembut dari burrata segar serta aroma smoky dari beef ham. Di dalamnya terdapat isian burrata truffle buatan sendiri yang dibalut dengan kulit pie. Selamat menikmati selagi hangat.
3		Grilled Organic Vegetables with Bagna Cauda Sauce	Excuse me this is your Grilled Vegetables with Bagna Cauda Sauce, here is our organic vegetables beetroot, onion, baby corn, baby carrot, potato, baby chayote, radish, cauliflower, daikon and kailan from local farmers, and to enjoy this please dipp with hummus sauce (chickpeas) and bagna cauda sauce (anchovies, garlic, butter and olive oil).	Permisi, ini adalah Grilled Organic Vegetables with Bagna Cauda Sauce Anda. Hidangan ini terdiri atas sayuran organik seperti bit, bawang bombai, jagung muda, wortel muda, kentang, labu siam muda, lobak, kembang kol, daikon, dan kailan yang berasal dari petani lokal. Untuk menikmatinya, silakan mencelupkan sayuran ke dalam saus hummus (chickpeas) dan saus bagna cauda yang terbuat dari anchovy, bawang putih, mentega, dan minyak zaitun.
4		Assorted Artisan Cheese	Excuse me this is your Artisan Cheese. For your information all this cheese is Organic Cheese from Yogyakarta, we have Saporito and Fontina cheese will good to enjoy with honey, Halloumi with good with coconut spread, Bri with cashew, Gorgonzola with raisin and bromo with caramelized cashew.	Permisi, ini adalah Assorted Artisan Cheese Anda. Sebagai informasi, seluruh keju yang disajikan merupakan keju organik dari Yogyakarta. Kami memiliki keju Saporito dan Fontina yang cocok dinikmati dengan madu, Halloumi yang cocok dipadukan dengan selai kelapa, Brie dengan kacang mede, Gorgonzola dengan kismis, serta Bromo dengan kacang mede karamel.
5		Salmon Tartare	This is the Salmon tartar. It mixed with seasonal fruit which is pear and longan. Nasturtium leaf is on the top. The sauce is fresh tomato soup with lemon for refreshing taste. Please enjoy while it's fresh.	Permisi, ini adalah Salmon Tartare Anda. Hidangan ini dipadukan dengan buah musiman berupa pir dan longan. Di bagian atas terdapat daun nasturtium. Saus yang digunakan adalah sup tomat segar dengan lemon untuk memberikan rasa yang menyegarkan. Selamat menikmati selagi segar.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1	PASTA AND RISOTTO	Kalimantan Crab and Tomato Cream Spaghetti	Excuse me, here is your Crab Tomato Cream Spaghetti with Ricotta Cheese Cream. Just for information, our crab is sustainable crab from Kalimantan. You can enjoy with this house-made chili oil if you prefer the spicy taste, it goes well with this pasta. "Our house-made chilli oil is slow cooked more than 6 hours to get proper flavor and spiciness and this beautiful color". Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Crab Tomato Cream Spaghetti with Ricotta Cheese Cream Anda. Sebagai informasi, kepiting yang kami gunakan merupakan kepiting berkelanjutan dari Kalimantan. Anda dapat menikmatinya bersama house-made chili oil apabila menyukai rasa pedas karena sangat cocok dipadukan dengan pasta ini. House-made chili oil kami dimasak perlahan selama lebih dari 6 jam untuk menghasilkan cita rasa, tingkat kepedasan, dan warna yang optimal. Selamat menikmati selagi hangat.
2		Shrimp Arrabbiata Spaghetti with Sambal	Excuse me, here is your Sambal Arrabiata, this menu is adopt from local culture and fusion creation arrabiata with local sambal. Which is sambal and our shrimp is fresh and sustainable from Bali. Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Sambal Arrabbiata Anda. Menu ini merupakan perpaduan antara budaya kuliner lokal dengan kreasi arrabbiata khas Italia yang dipadukan dengan sambal lokal. Udang yang digunakan merupakan udang segar dan berkelanjutan dari Bali. Selamat menikmati selagi hangat.
3		Beef Rendang Fettuccine with House-made Mascarpone	Excuse me, here is your Beef rendang fettucini, this menu is adopt from local culture and Fusion creation. Strong flavour from beef and coconut cream with herbs. You can add on mascarpone to get creamy taste and if you like sour you can add lemon. Please mix well and enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Beef Rendang Fettuccine Anda. Menu ini merupakan perpaduan antara budaya kuliner lokal dan kreasi fusion. Hidangan ini memiliki cita rasa yang kuat dari daging sapi, santan, dan berbagai rempah-rempah. Anda dapat menambahkan mascarpone untuk mendapatkan rasa yang lebih creamy. Jika menyukai rasa asam, Anda dapat menambahkan lemon. Silakan diaduk terlebih dahulu dan nikmati selagi hangat.
4		Anchovy Squid Ink Spaghetti	This is our Squid Ink Risotto. We use Bali squid, chopped and sautéed, mixed with risotto and shiitake mushroom stock. On top, we add baked tomato and fennel as garnish. There is also aioli sauce (something like mayonnaise).	Ini adalah Squid Ink Risotto Anda. Hidangan ini menggunakan cumi dari Bali yang dicincang dan ditumis, kemudian dicampurkan dengan risotto serta kaldu jamur shiitake. Di bagian atas terdapat tomat panggang dan adas (fennel) sebagai garnish. Hidangan ini juga disajikan dengan saus aioli yang menyerupai mayones.
5		Organic Mushroom Chicken Risotto	Excuse me, here is your Mushroom Risotto. Just for the information, we use regenerative rice from Bali Made from Organic Mushroom cooked with mushroom broth, grilled chicken and parmesan cheese on top. Please mixed well and enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Mushroom Risotto Anda. Sebagai informasi, kami menggunakan beras regeneratif dari Bali. Hidangan ini dibuat dari jamur organik yang dimasak menggunakan kaldu jamur, disajikan dengan ayam panggang dan taburan keju parmesan di atasnya. Silakan diaduk terlebih dahulu dan nikmati selagi hangat.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PIZZA

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1	PIZZA	House-made Burrata Beef Bresaola	Excuse me, here is your Burrata Beef Bresaola Pizza. May I cut the burrata cheese for you? For your information our burrata is house-made and our beef ham is organic from Bali and also we used rocket lettuce and cherry tomato, you can add ravigote dressing (blackpepper, oregano, fennel seeds, salt, vinegar, honey, pomace and olive oil). If you need spicy we have chili oil also. Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Burrata Beef Bresaola Pizza Anda. Apakah saya boleh memotong keju burrata untuk Anda? Sebagai informasi, burrata yang kami gunakan dibuat sendiri (house-made) dan beef ham yang digunakan merupakan produk organik dari Bali. Pizza ini juga menggunakan rocket lettuce dan tomat ceri. Untuk cita rasa yang lebih maksimal, Anda dapat menambahkan saus ravigote yang terbuat dari lada hitam, oregano, biji fennel, garam, cuka, madu, minyak pomace, dan minyak zaitun. Jika Anda menyukai rasa pedas, kami juga menyediakan chili oil. Selamat menikmati selagi hangat.
2		Grilled Beef with Soy Garlic Sauce	Excuse me, here is your Grilled beef soy Pizza, the pizza dough is plain based. Beef soy mix with onion rocket lettuce and cherry tomato, to get best taste you can add on chilli oil. Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Grilled Beef Soy Pizza Anda. Pizza ini menggunakan adonan dasar (pizza dough) original. Daging sapi dipadukan dengan saus soy garlic, bawang bombai, rocket lettuce, dan tomat ceri. Untuk mendapatkan cita rasa terbaik, Anda dapat menambahkan chili oil. Selamat menikmati selagi hangat.
3		House-made Burrata Beef Bresaola Margherita	Excuse me, here is your Burrata prosciutto margaritha Pizza. May I cut the burrata cheese for you? Just for information we used margaritha sauce for pizza based and mozzarella cheese also our burrata cheese is housemade, our beef ham is organic from Bali. To get best taste you can add Ravigotte dressing. Our ravigotte dressing is made from (cappers, shalot, celery, parsley, mustard, olive oil, vinegar, brown sugar and salt pepper). This sauce has bit sourness, so you can add it as your preference. Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Burrata Prosciutto Margherita Pizza Anda. Apakah saya boleh memotong keju burrata untuk Anda? Sebagai informasi, pizza ini menggunakan saus margherita dan keju mozzarella sebagai dasar pizza. Burrata yang digunakan dibuat sendiri (house-made), sedangkan beef ham yang digunakan merupakan produk organik dari Bali. Untuk cita rasa yang lebih maksimal, Anda dapat menambahkan saus ravigote. Saus ini terbuat dari capers, bawang merah, seledri, parsley, mustard, minyak zaitun, cuka, gula merah, garam, dan lada. Saus ravigote memiliki sedikit rasa asam sehingga dapat ditambahkan sesuai selera. Selamat menikmati selagi hangat.
4		House-made 4 Cheese	Excuse me, here is your 4 Cheese Pizza, we used mozzarella, camembert cheese, gorgonzola and parmesan cheese. To get best taste, you can add on Honey or chili oil. Please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah 4 Cheese Pizza Anda. Pizza ini menggunakan keju mozzarella, camembert, gorgonzola, dan parmesan. Untuk mendapatkan cita rasa terbaik, Anda dapat menambahkan madu atau chili oil. Selamat menikmati selagi hangat.
5		Balinese Seafood Pizza	Excuse me, here is your Bali seafood Pizza, we used seafood sauce for pizza based the taste is spicy because we using chili oil and also we used mozzarella cheese, seafood on top is shrimp, squid and grouper fish, to get best taste you can add on chilli oil.. please enjoy while is hot.	Permisi, ini adalah Balinese Seafood Pizza Anda. Pizza ini menggunakan saus seafood sebagai dasar pizza. Hidangan ini memiliki cita rasa pedas karena menggunakan chili oil. Topping seafood yang digunakan terdiri atas udang, cumi-cumi, dan ikan kerapu, serta dilengkapi dengan keju mozzarella. Untuk mendapatkan cita rasa terbaik, Anda dapat menambahkan chili oil sesuai selera. Selamat menikmati selagi hangat.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1	DESSERT	Classic Tiramisu with House-made Mascarpone	Excuse me this is your Tiramisu made from Mascarpone, Egg, Coffee from local source, and Cocoa Powder. Please enjoy the dessert.	Permisi, ini adalah Classic Tiramisu with House-made Mascarpone Anda. Hidangan penutup ini dibuat dari keju mascarpone, telur, kopi dari sumber lokal, dan bubuk kakao. Selamat menikmati hidangan penutup Anda.
2		House-made Baked Cheesecake	This is Baked cheesecake — Caramelised Basque cheesecake served with milk ice cream, coconut spread, and a tangy mango-passion souce. Please enjoy the dessert.	Ini adalah House-made Baked Cheesecake Anda. Cheesecake Basque karamel disajikan dengan es krim susu, selai kelapa, dan saus mangga-passion yang memiliki cita rasa asam segar. Selamat menikmati hidangan penutup Anda.
3		Pina Colada Cake	This is Pina Colada Cake — Pineapple sponge paired with coconut and mango ice creams, fresh mango cubes, and a splash of Havana-rum sauce. Please enjoy the dessert.	Ini adalah Pina Colada Cake Anda. Kue spons nanas yang dipadukan dengan es krim kelapa dan mangga, potongan mangga segar, serta siraman saus Havana rum. Selamat menikmati hidangan penutup Anda.
4		Gateau Marcel	Excuse me this is your Gateau Marcel. Gateau marcel is made from Krakakoa Dark Chocolate. Please enjoy with Mascarpone cream and vanilla ice cream.	Permisi, ini adalah Gateau Marcel Anda. Gateau Marcel dibuat menggunakan cokelat hitam Krakakoa. Hidangan ini dapat dinikmati bersama krim mascarpone dan es krim vanilla. Selamat menikmati hidangan penutup Anda.
5		Honeycomb Garden	This is Local-Fermented honey mousse with herb jelly, citrus espuma, sapphire grapes, and crisp honeycomb tuile showcasing Indonesia's nectar diversity. Please enjoy while it's fresh	Ini adalah Honeycomb Garden Anda. Hidangan ini terdiri atas mousse madu fermentasi lokal yang dipadukan dengan jeli herbal, citrus espuma, anggur sapphire, dan honeycomb tuile yang renyah, menampilkan keberagaman nektar Indonesia. Selamat menikmati selagi segar.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

OUR PARTNERS

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1		Vegetable YUM Organic Farm Cipanas	For over 10 years, YUM Organic Farm has been more than just a farm, it's been the beating heart of Cipanas community. They bring together people of all ages, offering hands-on learning experiences in health, nutrition and sustainable farming. From university internship to elderly engagement programs, cooking classes to children's education, YUM creates meaningful connections that nourish both body and mind.	Selama lebih dari 10 tahun, YUM Organic Farm tidak hanya menjadi sebuah lahan pertanian, tetapi juga menjadi jantung kehidupan masyarakat Cipanas. Mereka mempertemukan berbagai kalangan dari berbagai usia melalui pengalaman belajar langsung mengenai kesehatan, nutrisi, dan pertanian berkelanjutan. Mulai dari program magang mahasiswa, kegiatan bagi lansia, kelas memasak, hingga pendidikan bagi anak-anak, YUM menciptakan hubungan yang bermakna yang memberikan manfaat bagi tubuh dan pikiran.
2		Vegetable Quality Farm Cipanas	Founded by Ardisa in response to growing health consciousness in Indonesia, Quality Farm has evolved into a leading organic agriculture enterprise. Starting with kale cultivation on a modest plot, they now manage 10,000 m ² of land and coordinate with 11 farmer groups to grow over 100 varieties of horticultural produc	Didirikan oleh Ardisa sebagai respons terhadap meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya kesehatan, Quality Farm telah berkembang menjadi salah satu perusahaan pertanian organik terkemuka. Berawal dari budidaya kale di lahan yang sederhana, kini mereka mengelola lahan seluas 10.000 meter persegi dan bekerja sama dengan 11 kelompok tani untuk membudidayakan lebih dari 100 jenis produk hortikultura.
3		Cage-free egg PT Inti Prima Satwa Sejahtera Sukabumi	In the quiet hills of Sukabumi, cage-free chickens are raised with care by PT Inti Prima Satwa Sejahtera — the farm behind the eggs we serve. Here, soft slatted floors protect their feet, and fresh air flows freely. Nutritious feed, such as papaya leaves and ginger, is grown right on-site. Machines handle the heavy lifting, allowing people to focus on gentle care. Veterinarians visit regularly to ensure the chickens stay healthy	Di perbukitan Sukabumi yang tenang, ayam petelur bebas kandang dipelihara dengan penuh perhatian oleh PT Inti Prima Satwa Sejahtera, peternakan yang menghasilkan telur yang kami sajikan. Di tempat ini, lantai berbilah yang lembut membantu melindungi kaki ayam, sementara udara segar mengalir dengan bebas. Pakan bernutrisi seperti daun pepaya dan jahe ditanam langsung di area peternakan. Berbagai mesin digunakan untuk pekerjaan yang berat sehingga para pekerja dapat lebih fokus pada perawatan ayam. Dokter hewan juga melakukan pemeriksaan secara berkala untuk memastikan ayam tetap sehat.
4		Seafood Bali Sustainable Seafood Bali	Our seafood supplier is committed to sustainable fishing practices that preserve marine ecosystems and ensure long-term special health. Their approach focuses on selecting only healthy fish populations while minimizing impact on other marine life. This careful management strategy guarantees the availability of quality seafood for our appetizers and main dishes well in the future.	Pemasok makanan laut kami berkomitmen untuk menerapkan praktik penangkapan ikan yang berkelanjutan guna menjaga kelestarian ekosistem laut dan menjamin kesehatan sumber daya laut dalam jangka panjang. Pendekatan yang mereka lakukan berfokus pada pemilihan populasi ikan yang sehat dengan meminimalkan dampak terhadap kehidupan laut lainnya. Strategi pengelolaan yang cermat ini membantu memastikan ketersediaan makanan laut berkualitas untuk hidangan pembuka maupun hidangan utama di masa mendatang.