



© 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

INTERNSHIP REPORT



THE IMPLEMENTATION OF TRANSLATION TECHNIQUES IN MENU EXPLANATIONS TO SUPPORT CUSTOMER SERVICE COMMUNICATION AT PIZZA 4P'S INDONESIA

GRACIA AMARA DIANINGTYAS

2308411052

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

ENGLISH FOR BUSINESS AND PROFESSIONAL
COMMUNICATION

DEPARTMENT OF BUSINESS ADMINISTRATION

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

LEGITIMATE FACE

LEGITIMATE FACE

- | | |
|---------------------------|---|
| a. Title | : The Implementation of Translation Techniques in Menu Explanation to Support Customer Service Communication at Pizza 4P's Indonesia |
| b. Author | |
| 3) Name | : Gracia Amara Dianingtyas |
| 4) Student ID | : 2308411052 |
| c. Study Program | : English for Business and Professional Communication |
| d. Focus | : Translation and Business Communication |
| e. Department | : Administrasi Niaga |
| f. Period of Internship | : 10 March - 11 June 2026 |
| g. Location of Internship | : 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 June 2026

Supervisor of PNJ

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

Mentor of Company

Rumaisha Mawar Azzahra
PZIE0056

Approved by,
Head of BISPRO Study Program

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

PREFACE

I offer my deepest thanks and praise to God Almighty, for His blessings and grace, the author was able to complete this Field Work Report. This Field Work Report was written to fulfill one of the graduation requirements for the 6th semester in the BISPRO program at the Politeknik Negeri Jakarta. The author is aware that, without the assistance and guidance from various parties—from the academic period through to the preparation of this Internship report—it would have been extremely difficult for the author to complete this Internship report. Therefore, the author would like to express gratitude to:

1. Miss Farizka Humolungo, S.Pd., M.A., as the BISPRO Program Coordinator and academic advisor, who has devoted her time, energy, and thought to guiding and providing direction throughout the process of compiling this report;
2. Rumaisha Mawar Azzahra, as the supervisor at Pizza 4P's Indonesia, and the Service Team, who assisted, provided guidance, and helped the author in obtaining the necessary data and information;
3. Pizza 4P's Indonesia, particularly Mr. Naoki Matsumoto and Ms. Thi Bich Nguyen, for providing the author with the opportunity to work there for 3 months;
4. The author's parents, family, and colleagues, who have consistently offered prayers, support, and encouragement.

As this report is still far from perfect, the author welcomes constructive criticism and suggestions to improve it.

Bekasi, June 11, 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

TABLE OF CONTENTS

LEGITIMATE FACE.....	i
PREFACE.....	ii
TABLE OF CONTENTS.....	iii
LIST OF TABLES.....	iv
CHAPTER I.....	1
INTRODUCTION.....	1
1.1 Background.....	1
1.2 Scope of Activities.....	2
1.3 Time and Location of Implementation.....	2
1.4 Objectives and Benefits.....	3
1.4.1 Objectives.....	3
1.4.2 Benefits.....	3
CHAPTER II.....	4
2.1 Definition of Translation.....	4
2.2 Translation Techniques.....	5
2.3 Customer Service Communication.....	7
CHAPTER III.....	8
RESULTS OF IMPLEMENTATION.....	8
3.1 Internship Unit.....	8
3.2 Internship Activities.....	9
3.3 Stages of Translation Process.....	12
3.4 Translation Techniques in the Menu Explanation at Pizza 4P's Indonesia	13
3.5 Application of Translation Results in Customer Service Communication	18
3.6 Identification of Challenges Faced.....	19
3.6.1 Task Implementation Challenges.....	20
3.6.2 Solutions to the Challenges.....	20
CHAPTER IV.....	22
4.1 Conclusion.....	22
4.2 Suggestion.....	22
REFERENCES.....	24
APPENDIX.....	25



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

LIST OF TABLES

Table 2.1 Examples of the Borrowing Translation Technique.....	5
Table 2.2 Examples of the Established Equivalent Translation Technique.....	6
Table 2.3 Examples of Literal Translation.....	6
Table 2.4 Examples of Modulation Translation Techniques.....	6
Table 3.1 Organizational Structure of Pizza 4P's Indonesia.....	9
Table 3.2 Weekly Logbook for the Period March 10, 2026 – June 11, 2026.....	10
Table 3.3 Examples of Borrowing in the the Menu Explanation of Pizza 4P's Indonesia.....	14
Table 3.4 Examples of Established Equivalent Translation Techniques in the Menu Explanation of Pizza 4P's Indonesia.....	15
Table 3.5 Example of Modulation Techniques in the Menu Explanation Pizza 4P's Indonesia.....	16
Table 3.6 Example of Literal Translation Technique in the Menu Explanation of Pizza 4P's Indonesia.....	17

**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

CHAPTER I INTRODUCTION

1.1 Background

Industrial Internship (Praktik Kerja Lapangan/PKL) is an academic activity aimed at providing students with direct work experience so they can apply the knowledge gained during their studies to the professional world. At vocational institutions such as the Politeknik Negeri Jakarta, PKL serves as a means for students to develop professional skills, communication abilities, and an understanding of the work environment relevant to their field of study.

For students in the English for Business and Professional Communication (BISPRO) program, PKL offers an opportunity to apply their English language skills, particularly in the fields of translation and business communication. In the hospitality and food & beverage industries, the use of English plays a crucial role because customer service activities often involve communicating with customers from diverse linguistic backgrounds.

According to Eugene Nida (1964), translation is the process of producing the closest and most natural equivalent in the target language, both in terms of meaning and style. Additionally, Molina and Albir (2002) explain that translation techniques are used to analyze how the source language is transferred to the target language to ensure the translation remains accurate and communicative.

The application of translation is also evident in customer service activities at Pizza 4P's Indonesia, where the author works as a Service Staff member. In its daily operations, Pizza 4P's Indonesia uses an English-language menu explanation as a reference for Service Staff to understand menu information before explaining it to customers verbally. Therefore, the ability to translate from English to Indonesian is necessary so that menu information can be conveyed in a simpler, clearer, and more easily understandable manner to customers.



© 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

Based on this, the author is interested in discussing the implementation of translation techniques to menu explanations as a means of supporting customer service communication at Pizza 4P's Indonesia.

1.2 Scope of Activities

The scope of work activities carried out at Pizza 4P's Indonesia includes customer service, the use of English in hospitality communication, and the understanding of English-language menu explanations used as a reference for Service Staff when explaining the menu to customers. The author is tasked with studying various information regarding food and beverage menus, particularly pizza and beverages, by understanding the ingredients, flavors, textures, and characteristics of the menu items before conveying them to customers verbally.

While working at Pizza 4P's Indonesia, the author served as a take care staff member responsible for taking orders, providing menu explanations, and delivering service and hospitality to customers during operational activities.

Work activities were conducted *on-site* (WFO) under the direct supervision and coordination of the Assistant Manager and company management. In carrying out these duties, the author utilized English-to-Indonesian translation skills to comprehend the content of menu descriptions and convey menu information using simpler, more communicative language that customers could easily understand. This scope of work provided hands-on experience in applying English language skills, particularly in translation and service communication within the hospitality industry.

1.3 Time and Location of Implementation

Internship (PKL) was conducted for 3 months, starting from March 10, 2026, to June 11, 2026, in a Work From Office (WFO) setting. This activity was carried out at the culinary company Pizza 4P's Indonesia, located at:



© 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

Name of Institution : Pizza 4P's Indonesia

Address : Jakarta Mori Tower 14F, Jl. Jenderal Sudirman No. 41 Lot 40, RT.14/RW.1, Bend. Hilir, Tanah Abang District, Jakarta, 10210

Instagram : @pizza4ps.indonesia

1.4 Objectives and Benefits

1.4.1 Objectives

1. To apply English language skills, particularly in the fields of translation and customer service communication, in a professional work environment.
2. To understand the application of translation techniques from English to Indonesian in the menu explanations at Pizza 4P's Indonesia.
3. To learn how menu descriptions support customer service communication by service staff.
4. Gain hands-on work experience in the hospitality and food & beverage industry.

1.4.2 Benefits

1. Gain hands-on work experience in the hospitality and food & beverage industries.
2. Developing English language skills, particularly in the areas of translation and customer service communication.
3. Understanding the application of menu explanations in customer service activities within a professional work environment.
4. Learn the application of translation techniques from English to Indonesian in customer service communication.
5. Serving as a reference regarding the application of translation skills in the professional workplace, particularly in the hospitality industry.



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

CHAPTER IV CLOSING

4.1 Conclusion

During the internship (PKL) at the workplace, the author gained firsthand experience in the restaurant service sector, particularly in understanding standard operating procedures (SOPs), communicating with customers, and translating and explaining menus (menu explanations) as part of the service.

In practice, the author focused not only on conveying information to customers but also on accurately understanding industry-specific terms in the food and beverage sector, as well as the ability to adapt communication to customers' diverse accents. Additionally, the author was required to understand the wide variety of menus and culinary concepts used in the restaurant, necessitating precision and consistency in information delivery.

During the internship, the author faced several challenges, such as adapting to a professional work environment, understanding standard operating procedures (SOPs), dealing with customers' accents, and navigating unfamiliar terms in menus and restaurant operations, such as *cortage*, *genovese*, and *ravigote*. However, these challenges were overcome through active learning processes, such as noting down new terms, asking trainers or senior staff, and conducting independent research to deepen understanding.

Through this experience, the author not only improved technical skills in service and menu understanding but also developed communication skills, attention to detail, adaptability, and consistency in work—qualities highly valued in the professional workplace.

4.2 Suggestion

Based on the experience gained during the internship (PKL), there are several areas that can serve as a basis for the author's future development.



© 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

First, it is important to continue improving the ability to understand terms used in the restaurant industry, whether related to the menu or operational procedures. This is necessary to ensure that communication and the delivery of information to customers can be carried out more accurately and confidently.

Second, the ability to understand various customer accents needs to be continuously practiced so that the author can grasp the information being conveyed more quickly without hindering the service process. Active listening practice and hands-on experience are key factors in developing this skill.

Third, consistency in explaining the menu must also be continuously improved, particularly in ensuring the accuracy of meanings and the appropriateness of the terms used. This is important to ensure that the information provided to customers remains clear and does not lead to misunderstandings.

Additionally, the author must continue to familiarize themselves with working according to standard operating procedures (SOPs) and enhance their adaptability in a professional work environment. The experience gained during the internship demonstrates that attention to detail, discipline, and the ability to learn independently play a crucial role in supporting performance in the workplace.

**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

REFERENCES

- 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

APPENDIX

Appendix 1. Acceptance Contract



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

Appendix 2. Internship Log Book



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Appendix 3. PNJ Supervisor Form



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

Appendix 4. Results and Evaluation from the Industry


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, <u>09 - June - 2026</u>	
Acknowledged by,  <u>Naoki Matsumoto</u> Restaurant Manager	Evaluated by,  <u>Rumaisha Mawar Azzahra</u> 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Appendix 5. Translation Results

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 mengemukakan 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 mengemukakan 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	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

No	TYPE	MENU'S NAME	EXPLANATION (ENG)	EXPLANATION (IND)
1	OUR PARTNERS	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.