

LAMPIRAN



Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI
Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 21541 Fax. (0362) 27561
Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 2899/UN48.7.1/DT/2019

31 Juli 2019

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. manager/staff di Restoran QWACHI
di Jepang, Okinawa di Marriott Hotel Resort and SPA

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Skripsi/Tugas Akhir, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Komang Indah Wulandari Wismaya
NIM	: 1612061015
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Jepang
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2016/2017
Judul	: Pengembangan Buku Bahasa Jepang untuk Pramusaji di Restoran Ryoushi Ubud

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala Bagian Tata Usaha,



Wisman Doddy Widhiastana, S.T.,M.M.
NIP. 197305292001121001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Pendidikan Bahasa Jepang
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

Lampiran 2. Surat Keterangan



Okinawa, 6 Desember 2019

Lampiran : -

Perihal : Surat Keterangan

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Muhammad Hodri
Jabatan : Pramusaji Senior / perwakilan staff
Perusahaan : QWACHI Restoran
Alamat : 1490-1 Kise, Nago, Okinawa Jepang

Menerangkan bahwa,

Nama : Komang Indah Wulandari Wismaya
NIM : 1612061015
Jurusan : Pendidikan Bahasa Jepang
Fakultas : Bahasa dan Seni

Memang benar yang bersangkutan telah melakukan penelitian dan mencari data di QWACHI Restoran di Okinawa

Demikianlah surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat kami,



Muhammad Hodri

Pramusaji Senior / perwakilan staff

Lampiran 3. Surat Izin Observasi



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI
Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 21541 Fax. (0362) 27561
Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 2953/UN48.7.1/DT/2019

6 Agustus 2019

Perihal : **Permohonan Izin Observasi**

Yth. manager/staff di Restoran QWACHI
di Jepang, Okinawa di Marriott Hotel Resort and SPA

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Proposal Penelitian Pengembangan,
dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama : Komang Indah Wulandari Wismaya
NIM : 1612061015
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang
Jenjang : S1
Tahun Akademik : 2019/2020

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala Bagian Tata Usaha,



Nyoman Doddy Widhiastana, S.T.,M.M.
NIP. 197305292001121001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Pendidikan Bahasa Jepang
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

Lampiran 4. Hasil Wawancara Pramusaji

Transkrip Wawancara Terhadap Pramusaji di Qwachi Restoran di Hotel Marriott Resort and SPA Okinawa

Nama pelayan : Muhammad Hodri

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Nama Lengkap anda?	Muhammad Hodri
2.	Asal anda dari mana?	Asal saya dari Jawa.
3.	Sudah pernah kerja sebagai pramusaji sebelumnya?	Pernah, ketika ikut program <i>internship</i> yang diadakan oleh UNDIKSHA
4.	Berapa lama program <i>internship</i> ini berlangsung?	Kegiatan <i>internship</i> dilakukan selama kurang lebih 6 bulan di Hotel Marriott Resort and SPA Okinawa. Kebetulan saya mendapat divisi di Restoran sebagai pramusaji selama 3 bulan.
5.	Berapa orang yang mengikuti program <i>internship</i> saat itu?	Mahasiswa yang lulus seleksi wawancara program <i>internship</i> saat itu, saya beserta 5 orang teman lain.
6.	Setelah selesai program <i>internship</i> tersebut, apa yang membuat anda ingin kembali kerja di restoran Qwachi ?	Ada beberapa alasan, yang pertama gaji yang cukup tinggi, tinggal di Jepang itu menyenangkan, lingkungan kerjanya baik-baik. Begitu juga bahasa Jepang yang sudah saya pelajari selama ini dapat diterapkan secara langsung disini.
7.	Sejak kapan restoran Qwachi ini ada?	Sejak awal Hotel ini dibangun kurang lebih sekitar 16 tahun lalu. Namun nama Qwachi ini baru dibentuk sekitar 3 tahun lalu. Perlu diketahui asal nama “Qwachi” itu sendiri berasal dari bahasa dialek orang Okinawa yaitu Kuachi yang artinya makan.
8.	Setiap harinya kira-kira berapa pengunjung yang datang ke restoran Qwachi?	Jam buka restoran ada 3, yang pertama dari pukul 06:00 sampai 10:30 waktu untuk <i>breakfast</i> yang perharinya bisa 350 sampai 400 orang yang datang pada jam tersebut, yang kedua ketika <i>Lunch</i> yang buka dari jam 12:00 sampai 14:30 yang perharinya ada sekitar 100 sampai 200 orang. Kemudian yang ketiga ada <i>Dinner</i> yang buka dari jam 16:00 sampai 23:00 dengan kunjungan 200 sampai

		300 orang perharinya. Itu kalau hari biasa saja, namun jika ketika ada acara tertentu atau <i>event</i> bisa mencapai 600 sampai 900 orang perharinya.
9.	Setiap bulan berapa banyak kira-kira ada pengunjung yang datang?	Mungkin kalau dijumlahkan dari kunjungan orang perhari 300 orang maka sebulan kurang lebih 27.000 orang perbulan.
10.	Apakah pramusaji yang berasal dari beda negara (Indonesia) ketika bekerja sudah paham mengenai bahasa Jepang di restoran?	Karena jurusan yang saya ambil itu jurusan bahasa Jepang untuk bahasa umum masih bisa, tapi khusus mengenai bahasa pelayanan di restoran saya tidak begitu yakin, karena bahasa Jepang sehari-hari dan ketika bekerja agak berbeda karena yang digunakan adalah bahasa Jepang yang sopan.
11.	Apakah ada pengalaman yang paling berkesan ketika berbicara bahasa Jepang di restoran?	Ada, sebelumnya saya mengira " <i>Itadakimasu</i> " memiliki makna "selamat makan" saja, namun ketika saya memberikan benda yang diminta oleh tamu ia mengatakan " <i>Itadakimasu</i> " juga. namun " <i>Itadakimasu</i> " disini memiliki makna berbeda yaitu "Saya Terima" dan sopan.
12.	Biasanya para pramusaji menggunakan bahasa apa ketika melayani tamu Jepang?	Di restoran Qwachi ini kebanyakan tamu datang dari Jepang sendiri, maka bahasa yang kami gunakan sebagai pekerja asing disini adalah bahasa Jepang baik itu ketika melayani tamu dan berbicara dengan staf yang lain. Kalau untuk pengunjung yang berasal dari China atau Amerika kami menggunakan bahasa Inggris.
13.	Apakah ada kendala yang dialami ketika melayani tamu Jepang?	Ada beberapa kendala yang saya alami selama bekerja, ketika senior meminta saya bertanya kepuasan pelanggan setelah makan hidangan di restoran, awalnya saya mengira " <i>Ryouri wa doudesuka?</i> " bisa digunakan. Namun setelah diajari oleh manajer saya " <i>Oaji wa ikagadeshouka?</i> " lebih baik karena dianggap lebih sopan. Disini kendala saya juga terhadap percakapan yang biasa digunakan di restoran.

14.	Apakah menurut anda bahasa Jepang biasa dan bahasa Jepang di restoran sama?	Jelas berbeda sekali, karena ini di restoran yang biasanya kerjanya yaitu memberikan pelayanan kepada pengunjung dengan bahasa yang santun dan sopan.
15.	Terhadap situasi seperti ini apakah menurut anda ini merupakan sebuah masalah?	Ya, untuk saya yang hanya menggunakan bahasa Jepang biasa (dengan teman) ini terbilang sulit menyesuaikan dengan bahasa Jepang yang digunakan di restoran.
16.	Sarana seperti apa yang kemungkinan diperlukan bagi para pramusaji (asing) guna mengatasi kendala ketika melayani tamu Jepang?	Mungkin sarana seperti buku atau catatan kosakata yang biasa digunakan di restoran.
17.	Jadi di penelitian kali ini saya berencana melakukan penelitian yaitu membuat sebuah buku percakapan restoran berbahasa Jepang untuk pramusaji. Nantinya buku ini dapat meningkatkan kemampuan berbicara dan pelayanan kepada tamu Jepang. Menurut anda apakah ini ide yang bagus?	Nah, itu ide yang sangat bagus. Dikarenakan calon pramusaji (Indonesia) disini masih banyak yang belum mengetahui tentang bahasa Jepang termasuk saya juga, jadi dengan adanya buku ini akan mempermudah pembelajaran mengenai bahasa Jepang restoran.
18.	Kia-kira buku seperti apakah yang cocok untuk para pramusaji di restoran Qwachi ini agar mempermudah pelayanan kepada tamu Jepang kedepannya. Bagaimana menurut anda?	Saya sarankan untuk materi diisi kosakata bahan makanan dalam bahasa Jepang. berhubung restoran ini identik dengan masakan Okinawa, mungkin bisa diisi dengan materi mengenai makanan Okinawa untuk menambah informasi yang diperlukan seorang pramusaji ketika ada pengunjung yang bertanya mengenai hal mengenai makanan khas Okinawa.
19.	Bagaimana mengenai ukuran buku yang diharapkan?	Bukunya jangan terlalu besar dan tebal, agar buku dapat dibawa kemana-mana, dipelajari dimana pun dan praktis.

Lampiran 5. Lembar Hasil Observasi Partisipasi

Lembar Observasi Partisipasi di Restoran Qwachi

No	Nama	Jenis	keterangan	Tanda
1.	Pramusaji	Jam Oprasional	<i>Breakfast</i> (06:30-10:30)	√
			<i>Lunch</i> (12:00-14:30)	√
			<i>Dinner</i> (17:30-22:30)	√
		Jam kerja	9 jam (1 jam istirahat)	√
		Perlengkapan	Seragam kerja	√
			Buku catatan	√
			<i>Nametag</i>	√
			Bolpoin	√
			Kartu akses	√
		Seragam	Seragam restoran	√
			Celana kain hitam	√
			Sepatu pantofel	√
		Penampilan	Rambut diikat	√
			Tidak brewok	√
			Tidak bau badan	√
Pakaian rapi	√			
Bersih dan lain-lain	√			
2.	Restoran	Menu Makanan	Makanan khas Okinawa (Okinawa soba, Okinawa sushi) dll	√
			Masakan barat (<i>Steak, Fries potato, Egg Benedict, Hamburger, Omelet, Sosis</i>) dll	√
			<i>Menu Buffet</i>	√
		Menu Minuman	<i>Green smoothies</i> , susu kedelai, susu murni, bir, berbagai teh herbal, jus (apel, jeruk, nanas), kopi	√
		Makanan penutup	Es krim	√
			Buah segar	√
Aneka kue potong	√			
3.	Materi Buku	Ungkapan restoran	Ungkapan bahasa Jepang restoran	√
		Kata bilangan	Kata bilangan umum dalam bahasa Jepang	√
		Percakapan	Pelayanan restoran	√
			Permasalahan di restoran	√
		Kosakata benda	Alat, daging, buah-buahan, sayur-sayuran	√
Catatan dan saran	Catatan untuk pelayanan di restoran	√		

Lampiran 6. Hasil Angket Uji Ahli Desain

BUKU BAHASA JEPANG RESTORAN UNTUK PRAMUSAJI DI QWACHI RESTORAN MARRIOTT HOTEL RESORT AND SPA OKINAWA

UJI AHLI DESAIN

Nama : Ni Nyoman Sri Witari, S.Sn., M.Ds.

Profesi : Dosen

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Petunjuk Umum :

Terkait pengembangan buku panduan bahasa Jepang restoran yang saya kembangkan, Saya mohon penilaian/pandangan/komentar dari Bapak/Ibu tentang kesesuaian penilaian dalam pengembangan buku bahasa Jepang restoran untuk pramusaji. Tujuan dari lembar angket ini adalah untuk memperoleh masukan/informasi agar saya dapat merancang buku panduan yang sesuai dengan kebutuhan. Pendapat dari Bapak/Ibu sangat bermanfaat dalam menyelesaikan penelitian ini.

Petunjuk Khusus :

1. Pada lembar angket ini, Bapak/Ibu akan diberikan sejumlah 15 pertanyaan mengenai perancangan buku panduan bahasa Jepang restoran terkait dengan beberapa aspek-aspek penilaian dalam buku.
2. Mohon menjawab semua pertanyaan dan tidak ada yang terlewatkan.
3. Berilah tanda (√) pada kolom yang telah disediakan.
4. Apabila ada pertanyaan/kritikan/saran, dipersilahkan menulis pada kolom keterangan.
5. Terima kasih atas kerjasama Bapak/Ibu.

LEMBAR ANGKET UJI AHLI DESAIN

No	Aspek Penilaian	Skor				
		4 (SS)	3 (S)	2 (KS)	1 (TS)	
1.	Tampilan Fisik	A. Kesesuaian ukuran buku	✓			
		B. Kesesuaian warna tulisan dan sampul buku panduan bahasa Jepang restoran	✓			
		C. Kesesuaian penggunaan gambar ikon		✓		
		D. Kesesuaian warna tulisan pada buku		✓		
		E. Kesesuaian ukuran gambar		✓		
		F. Kejelasan warna pada gambar		✓		
		G. Kejelasan tulisan pada buku		✓		
		H. Kejelasan pemilihan jenis huruf		✓		
		I. Kejelasan pemilihan ukuran huruf		✓		
		J. Kesesuaian kemasan buku secara keseluruhan		✓		
		K. Kepraktisan ukuran buku sebagai buku panduan		✓		
2.	Isi	A. Kesesuaian urutan materi		✓		
		B. Kesesuaian gambar dengan isi materi		✓		
		C. Kesesuaian tulisan		✓		
		D. Kesesuaian ikon dengan isi buku		✓		
		E. Kesesuaian gambar dengan isi buku		✓		
3.	Tampilan Fisik Buku	A. Kesesuaian tampilan cover dengan isi			✓	
		B. Kesesuaian desain isi buku secara keseluruhan			✓	
		C. Kemenarikan kemasan buku			✓	
		D. Kepraktisan ukuran buku sebagai buku panduan		✓		

Keterangan :

Sangat Sesuai (SS) : 4
Sesuai (S) : 3
Kurang Sesuai (KS) : 2
Tidak Sesuai (TS) : 1

Komentar dan saran :

✓ Pertimbangkan utk jenis huruf selain times
New Roman (cari jenis huruf yg lebih 'up date')
✓ Coba buatlah alternatif desain utk cover dgn
foto latar yg lebih simetris dan komunikatif.

Kesimpulan

Media ini dinyatakan :

1. Layak digunakan tanpa revisi
2. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(mohon lingkarkan nomor sesuai dengan kesimpulan)

Singaraja, 31 Mei 2021.

Uji Ahli desain,



Ni Nyoman Sri Witari, S.Sn., M.Ds.

Lampiran 7. Hasil Angket Uji Ahli Konten/Isi

BUKU BAHASA JEPANG RESTORAN UNTUK PRAMUSAJI DI QWACHI RESTORAN MARRIOTT HOTEL RESORT AND SPA OKINAWA

UJI AHLI ISI

Dalam penulisan skripsi untuk menyelesaikan program studi Jurusan Pendidikan Bahasa Jepang di Universitas Pendidikan Ganesha-Singaraja, peneliti bermaksud mengadakan penelitian dan pengembangan dengan judul “Pengembangan Buku Bahasa Jepang Restoran untuk Pramusaji”. Selanjutnya, semua informasi akan digunakan untuk penulisan skripsi.

Sehubungan dengan hal tersebut, mohon bantuan Bapak/Ibu sebagai uji ahli untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dihasilkan peneliti.

Nama : Muhammad Hodri, S. Pd.

Profesi : Staf

Instansi : Hotel Marriott Resort and Spa

Tujuan : Untuk mengetahui kelayakan isi pada buku panduan bahasa Jepang restoran untuk pramusaji.

Petunjuk Pengisian :

1. Pada lembar angket ini, Bapak/Ibu akan diberikan sejumlah 12 pertanyaan mengenai perancangan buku panduan bahasa Jepang restoran terkait dengan beberapa aspek-aspek penilaian dalam buku.
2. Mohon keterangan penilaian dibaca sebelum Bapak/Ibu mengisi penilaian.
3. Berilah tanda (√) pada kolom skor sesuai dengan penilaian yang diberikan.
4. Apabila ada pertanyaan/kritikan/saran, dipersilahkan menulis pada kolom keterangan.
5. Terima kasih atas kerjasama Bapak/Ibu.

LEMBAR ANGKET UJI AHLI ISI

No	Aspek Penilaian		Skor			
			4 (SS)	3 (S)	2 (KS)	1 (TS)
1	Cakupan Materi	A. Kesesuaian buku dengan kondisi pramusaji sebagai pebelajar yang sudah belajar bahasa Jepang setara level N4	✓			
		B. Kesesuaian kosakata dan ungkapan bahasa Jepang dalam bahasa Indonesia	✓	✓		
		C. Kesesuaian isi percakapan dengan masing-masing tema dalam buku		✓		
		D. Penjelasan pada masing-masing gambar dengan tema dalam buku		✓		
		E. Kesesuaian materi di restoran Jepang	✓			
2	Akurasi Materi (Kebenaran dan Ketepatan)	A. Ketepatan dan kebenaran sistematika penulisan		✓		
		B. Ketepatan judul buku dengan isi buku	✓			
		C. Ketepatan penggunaan bahasa dengan kebutuhan pebelajar		✓		
		D. Ketepatan diksi dalam percakapan bahasa Jepang restoran		✓		
3	Komponen Penyajian	A. Kerangka isi buku mudah dipahami		✓		
		B. Penyajian materi dengan menggunakan gambar untuk menarik minat pebelajar		✓		
		C. Konsistensi format buku		✓		

Keterangan :

Sangat Sesuai (SS) : 4
Sesuai (S) : 3
Kurang Sesuai (KS) : 2
Tidak Sesuai (TS) : 1

Komentar dan saran :

- ada beberapa kosakata yang harus diganti agar sesuai kondisi.
- menu masakan masih perlu disesuaikan kembali.
-

Kesimpulan

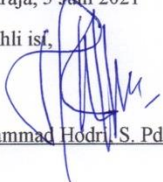
Media ini dinyatakan :

1. Layak digunakan tanpa revisi
2. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(mohon lingkarkan nomor sesuai dengan kesimpulan)

Singaraja, 3 Juni 2021

Uji Ahli Isf,


Muhammad Hddri S. Pd.

Lampiran 8. Surat Permohonan Uji ahli konten/isi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
JURUSAN BAHASA ASING

Alamat: Jalan A. Yani No.67 Singaraja Telp. (0362) 21541 Fax. (0362) 27561

Nomor : 1411/UN48.7.5/ KM/2021

21 Mei 2021

Lamp : -

Hal : Permohonan Uji Ahli

Yth. GM Marriott Hotel Resort and Spa
di tempat

Dengan hormat, dengan ini saya Ketua Jurusan Bahasa Asing FBS Undiksha menerangkan
bahwa:

Nama : Koman Indah Wuladari Wismaya
Nim : 1612061015
Prodi : Pendidikan Bahasa Jepang
Judul Skripsi : Pengembangan Buku Panduan Bahasa Jepang Restoran untuk Pramusaji di
QWACHI Restoran Marriott Hotel Resort and Spa

Memang benar yang tersebut diatas adalah mahasiswa di Program Studi Pendidikan Bahasa
Jepang Undiksha yang sedang dalam proses menyusun skripsi. Dengan ini mengajukan
permohonan kepada staf a.n **Muhammad Hodri** untuk melakukan uji ahli isi/konten pada skripsi
yang sedang dibuat oleh mahasiswa tersebut diatas.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan ,

Dr.Ni Luh Putu Eka Sulistia Dewi, S.Pd., M.Pd
NIP. 198104192006042002

Lampiran 9. Surat Permohonan Uji ahli desain



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
JURUSAN BAHASA ASING

Alamat: Jalan A. Yani No.67 Singaraja Telp. (0362) 21541 Fax. (0362) 27561

Nomor : 1410/UN48.7.5/ KM/2021

21 Mei 2021

Lamp : -

Hal : Permohonan Uji Ahli

Yth. Ketua Jurusan Seni dan Desain FBS Undiksha
di tempat

Dengan hormat, dengan ini saya Ketua Jurusan Bahasa Asing FBS Undiksha menerangkan
bahwa:

Nama : Koman Indah Wuladari Wismaya
Nim : 1612061015
Prodi : Pendidikan Bahasa Jepang
Judul Skripsi : Pengembangan Buku Panduan Bahasa Jepang Restoran untuk Pramusaji di
QWACHI Restoran Marriott Hotel Resort and Spa

Memang benar yang tersebut diatas adalah mahasiswa di Program Studi Pendidikan Bahasa
Jepang Undiksha yang sedang dalam proses menyusun skripsi. Dengan ini mengajukan
permohonan kepada dosen a.n **Ni Nyoman Sri Witari, S.Sn., M.Ds.** untuk melakukan uji ahli
Desain pada skripsi yang sedang dibuat oleh mahasiswa tersebut diatas.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan ,

Dr.Ni Luh Putu Eka Sulistia Dewi, S.Pd., M.Pd
NIP. 198104192006042002

Lampiran 10. Dokumentasi

Dokumentasi Proses Pengumpulan Data dan Observasi Partisipasi untuk Pengembangan Buku Panduan Bahasa Jepang Restoran di Qwachi Restoran Hotel Okinawa Marriott Resort and SPA



Gambar 1 Suasana Restoran Qwachi



Gambar 2 Pramusaji di Restoran Qwachi



Gambar 3 Pramusaji Menulis Pesanan



Gambar 4 Pramusaji Mengambil Piring Kotor



Gambar 5 Tampak Depan Restoran Qwachi & Buffet









Gambar 6 Hidangan di Restoran Qwachi



Gambar 7 Suasana Penataan Restoran Qwachi



Lampiran 6. Bukti Kegiatan Bimbingan Skripsi

TANGGAL BIMBINGAN	PEMBIMBING	BERKAS MAHASISWA	STATUS	BERKAS REVISI DOSEN	AKSI
26 Februari 2021	Ni Nengah Suartini, S.S., M.A., Ph.D.		Valid		
26 Februari 2021	Ni Nengah Suartini, S.S., M.A., Ph.D.		Valid		
17 Februari 2021	Ni Nengah Suartini, S.S., M.A., Ph.D.		Valid		
17 Februari 2021	Yeni, S.Pd. M.Pd.		Belum Valid		Ubah Hapus
9 Januari 2021	Ni Nengah Suartini, S.S., M.A., Ph.D.		Valid		
9 Januari 2021	Yeni, S.Pd. M.Pd.		Belum Valid		Ubah Hapus

Showing 1 to 6 of 6 entries

Previous 1 Next



Lampiran 7. Riwayat Hidup Penulis

RIWAYAT HIDUP



Komang Indah Wulandari Wismaya lahir di Karangasem pada tanggal 1 Juni 1999. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Putu Eka Wismaya dan Ibu Dewa Ayu Ngurah Sutami. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Perumahan Griya Panji Asri Blok T 06, Babakan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD 125 Banyuasri dan lulus tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Singaraja dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Singaraja jurusan Bahasa dan dilanjutkan ke Sarjana Jurusan Pendidikan Bahasa Jepang di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester 6 penulis berhasil mengikuti kegiatan *internship* di Jepang pada tahun 2019-2020 selama 6 bulan. Penulis berhasil menyelesaikan studi pada tahun 2021.

Berkat petunjuk dan kesempatan dari Tuhan Yang Maha Esa, usaha dan disertai doa dari kedua orang tua dalam menjalani aktivitas di perguruan tinggi Universitas Pendidikan Ganesha, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul “Pengembangan Buku Bahasa Jepang Restoran”.