

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Dokumentasi



Gambar 1. *Rafutee don*





Gambar 4. Set Up Tabel



Gambar 5. Tanda meja telah dipesan



Gambar 6. Osechi



Gambar 7. Bagian Prasmanan





Gambar 10. Area A



Gambar 11. Area B



Gambar 12. Area C



Gambar 13. *Private room*

# ALIVILA STYLE

年末年始イベント  
YEAR-END AND NEW YEAR EVENT

## 年末年始イベント



- カウントダウン打ち上げ花火**  
 2023年の幕開けを祝い、アリビラの夜空を環境に配慮したエコ花火が彩ります。  
 日時 2023年1月1日 午前零時(約5分間)  
 場所 ビーチに向かって左側上空  
 料金 ご観覧無料  
 ※パティオやプールサイドよりご覧いただけます。
- ニューイヤーズイベント**  
 琉球舞踊や獅子舞など、新年の賑やかな演目をお楽しみいただけます。  
 期間 2023年1月1日、2日  
 時間 10:00～(約30分間)  
 場所 ガーデンプール プールサイド噴水前 ステージ  
 料金 ご観覧無料
- 新春餅つき体験**  
 お正月の雰囲気を楽しんでいただけるよう、餅つき体験を開催。同時にお餅の配布もいたします。  
 期間 2023年1月1日、2日  
 時間 10:30頃～11:30  
 場所 ガーデンプール プールサイド  
 料金 無料
- お正月クラフト**  
 お正月にちなんで沖縄のおめでたい花笠踊りやエイサー人形の絵付けができます。自分で作る世界で一つだけの絵付けをぜひ体験ください。  
 期間 2022年12月26日～2023年1月31日  
 時間 9:00～20:00(最終受付18:30)  
 場所 エデュテイメントルーム(内線6065)  
 料金 1作品 3,500円(所要時間約60分)
- BIG SUP & シュノーケルツアー**  
 朝日を浴びながら透明度の高いニライビーチを8人乗りのSUPで海上散歩&シュノーケリングします。  
 期間 2022年12月20日～2023年1月3日  
 時間 9:00～(約60分)  
 場所 マリンハウス(内線6800)  
 料金 1名様4,000円  
 ※前日16:00までの予約制  
 ※シュノーケリング経験者(中学生以上)のみ対象です。
- 年忘れお楽しみビンゴ**  
 期間 2022年12月31日  
 時間 22:30～23:50  
 場所 バンケットルーム「アリビラ」  
 料金 ビンゴカード1枚1,000円  
 対象 ご宿泊のお客様  
 ※ビンゴカードの販売は22:00より行います。  
 ※ご入場人数を制限させていただく場合がございます。  
 ※ご入場時に検温、マスク着用のご協力をお願いいたします。
- カウントダウンスペシャルライブ**  
 期間 2022年12月31日  
 時間 21:20～、22:20～、23:20～(各30分)  
 場所 ラウンジ「アリアカラ」  
 料金 無料  
 対象 アリアカラご利用のお客様
- 年越しそば**  
 日時 2022年12月31日 22:00～(L.O.22:30)  
 場所 日本料理・琉球料理「佐和」(内線6320)  
 料金 天婦羅そば2,500円 沖縄ソーキそば1,650円
- テイクアウト年越しそば**  
 日時 2022年12月31日 20:00～  
 場所 ノースウィングL.Fエレベーターホール横  
 料金 テイクアウトざるそば1,000円  
 ※限定100食、無くなりしだい終了となります。



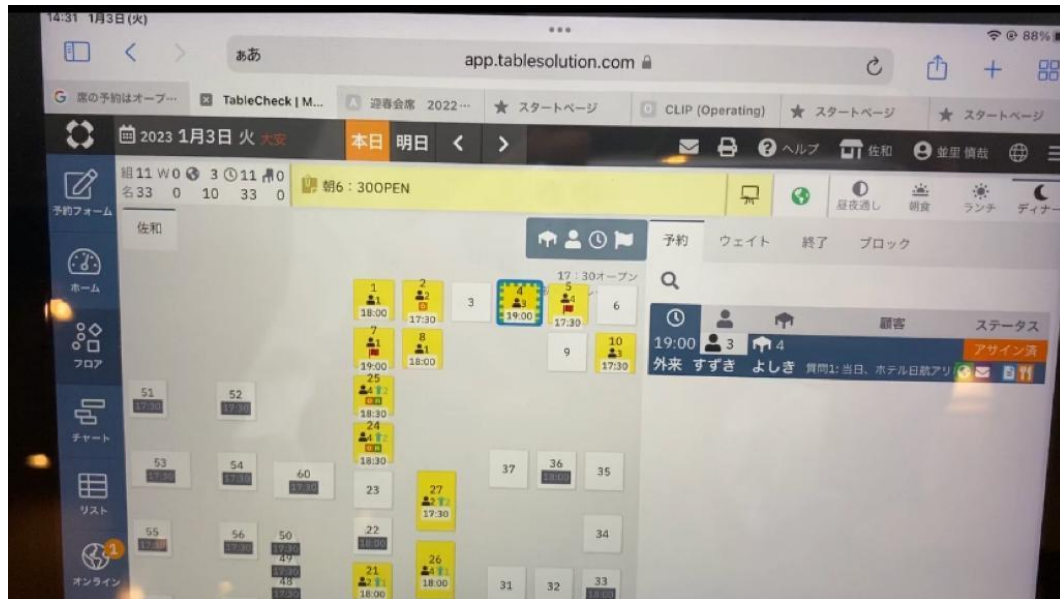



※天候などにより、場所の変更または開催中止とさせていただきます。

 ホテル日航アリビラ

Gambar 14. Brosur festival





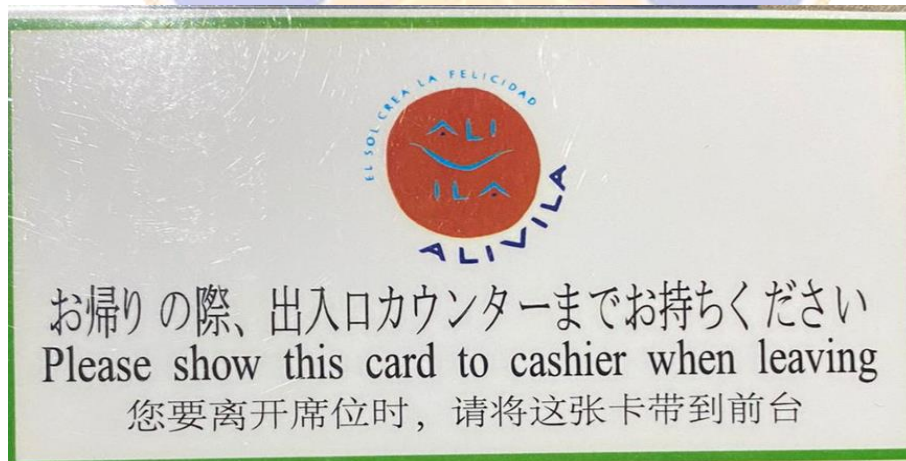
Gambar 15. Table checker



Gambar 16. Set up reservasi lunch



Gambar 17. *Yachimun*



Gambar 18. Kartu meja

## Lampiran 2. Hasil Wawancara

No	Nama Staf yang Diwawancarai	Pertanyaan	Hasil Wawancara
1	Yuuma Irei <i>captain</i> (bekerja lebih dari sepuluh tahun) yang utamanya bekerja di bagian resepsionis.	佐和レストランには標準作業手順書がありますか	Tentu saja ada. Semua langkah-langkah dalam bekerja sudah dijelaskan dalam <i>SOP</i> dan staf harus mengikuti <i>SOP</i> yang ada di restoran ini. Jika ingin lebih jelasnya lagi, coba baca buku tentang etika pelayanan masakan Jepang.
		ここには健康保険はありますか	Ada, setiap staf memilikinya dan bentuknya seperti kartu. Ketika staf sakit, bisa menggunakan kartu tersebut. Selain itu, untuk memastikan kesehatan staf juga ada di restoran dengan mencatat berapa kali cuci tangan selama bekerja dan juga berapa suhu badan sebelum bekerja dan sesudah bekerja.

		当レストランにはランチがありますか	Restoran Sawa tidak ada layanan makan siang, kecuali ada pemesanan terlebih dahulu.
		いつもどんなイベントがありますか	Biasanya <i>event</i> tersebut berupa acara ulang tahun, pranikah, dan juga reuni pertemanan.
		予約したいなら、どこで予約できますか	Pemesanannya bisa dilakukan melalui email hotel atau restoran.
		どうして仕事するとき香水を使うのはダメですか	Penggunaan parfum sebenarnya tidak boleh digunakan di area restoran karena bisa mengganggu tamu yang sedang makan. Tidak hanya parfum, tetapi juga minyak rambut yang memiliki aroma yang kuat juga dilarang. Kalau mau, gunakan parfum yang aromanya rendah.
		仕事がなかったら、何をすればいいですか	Pekerjaan tidak yang habis. Pasti ada saja pekerjaan tersisa yang belum. Ketika sedang tidak ada kerjaan, jangan hanya berdiam diri saja, hal tersebut tidak bagus

			<p>untuk dilihat tamu.</p> <p>Segera cari pekerjaan lain atau bantu staf lain yang perlu untuk dibantu.</p> <p>Ketika sudah masuk di dalam dunia kerja apalagi restoran, harus bisa bekerja sama dengan staf lainnya untuk mempercepat pekerjaan.</p>
2	<p>Shimabukuro Kotono <i>captain</i> (bekerja lebih dari sepuluh tahun) yang bekerja di semua bagian.</p>	<p>アテンドするとき注意すべきことはなんですか</p>	<p>Yang perlu diperhatikan adalah menjelaskan menu makanan. Pastikan untuk menjelaskan bahwa di dalam menu <i>hassun</i> tidak terdapat nasi dan kalau tamu memesan <i>nuchigusui</i> ingat untuk menjelaskan biaya tambahannya. Jangan lupa juga pesanan tersebut disampaikan ke bagian penyaji makanan.</p>
		<p>渡すのを忘れたらどうなりますか</p>	<p>Kalau lupa menyerahkan pesanan <i>nuchigusui</i>, maka restoran akan merugi. Jadi pastikan setelah mendapat pesanan sampaikan ke</p>

			penyajikan makanan dan setelah <i>ni no zen</i> disajikan langsung bawa tagihan ke resepsionis.
		お客様に料理説明はどうです	Jelaskan makanan-makanan yang penting untuk dijelaskan ke tamu sesuai dengan keputusan yang dibuat. Perhatikan juga tamu tersebut, kalau orang Jepang jelaskan makanan yang penting saja jangan yang umum, seperti <i>sashimi</i> (hidangan khas Jepang berupa irisan daging mentah).
		ぬちぐすいとはどうです	Kalau <i>nuchigusui</i> , jelaskan hidangan yang ada di tengah terlebih dahulu sesuai arah jarum jam, lalu di mulai dari kiri. Pelajari sepenuhnya hidangan tersebut jika tamu bertanya agar bisa menjawabnya. Meskipun susah untuk staf asing, tetapi karena ini adalah bagian dari pekerjaan, mau tidak mau harus belajar.

	<p>Nakanishi Komachi (bekerja sekitar 7 tahun di restoran Sawa, tetapi sekarang sudah pindah ke restoran Hana-hana) yang bekerja di berbagai bagian.</p>	<p>食事はどこからどちらからやりますか</p>	<p>Jika ada yang memesan menu anak-anak, dahulukan pesanan tersebut, lalu menu <i>nuchigusui</i> dan <i>hassun</i>. Sebelum menyajikan makanan tersebut ke tamu, cek makanan apakah ada yang kurang atau tidak. Ingat untuk menaruh kereta di pinggir agar tidak menghalangi tamu.</p>
		<p>当レストランには女性ファーストですか</p>	<p>Iya begitu. Ketika melayani tamu, usahakan dahulukan pesanan ke perempuan.</p>
		<p>食べ物はどうやって持っていけばいいですか</p>	<p>Kalau makanan yang dipesan banyak, pakai kereta untuk membawanya. Tetapi, kalau hanya satu pesanan, langsung saja bawa dengan kedua tangan. Ingat jangan membawa berlebihan agar tidak jatuh. Jangan memaksakan diri.</p>

		何かが壊れたらどうするか。罰金がありますか	<p>kalau ada barang yang pecah, langsung catat barang tersebut di kertas yang disediakan agar bisa dibeli ulang nantinya.</p> <p>Kalau masalah denda itu tidak ada, meskipun begitu jangan terus melakukan kesalahan.</p>
4	Maeshiro Shinobu (Staf kontrak) yang selalu bertugas di bagian prasmanan.	ビュッフェの仕事は難しいですか	<p>Pekerjaan di bagian prasmanan lumayan susah dibandingkan dengan bagian lainnya karena harus siap, sigap dan juga cepat untuk menghadapi situasi.</p> <p>Ketika makanan sudah sedikit, segera ambil tambahannya. Pastikan untuk mengambil hidangan yang bertuliskan "<i>sakidashi</i>" terlebih dahulu.</p>
		補充を忘れるのほどうでなりますか	<p>Kalau lupa mengisi ulang makanan dan juga minuman hal tersebut akan berakibat fatal.</p> <p>Tamu akan komplin dan dapat mengurangi</p>



			<p>kualitas pelayanan. Itu menakutkan. Jadi selalu fokus dengan pekerjaan, jika perlu bantuan segera sampaikan lewat HT.</p>
		<p>最後まで食べ物がたくさん残っていたらどうなりますか</p>	<p>Kalau hal tersebut terjadi, koki akan memarahi staf yang bertugas di bagian prasmanan karena terbuang dengan sia-sia (<i>mottainai</i>). Jadi sebelum mengisi ulang makanan atau minuman pastikan untuk mengecek tamu, apakah masih banyak atau tidak. Jika tamu sekitar 5 orang dan makanan tersisa sedikit, isi ulang makanan tersebut sedikit. Perhatikan baik-baik situasi.</p>
