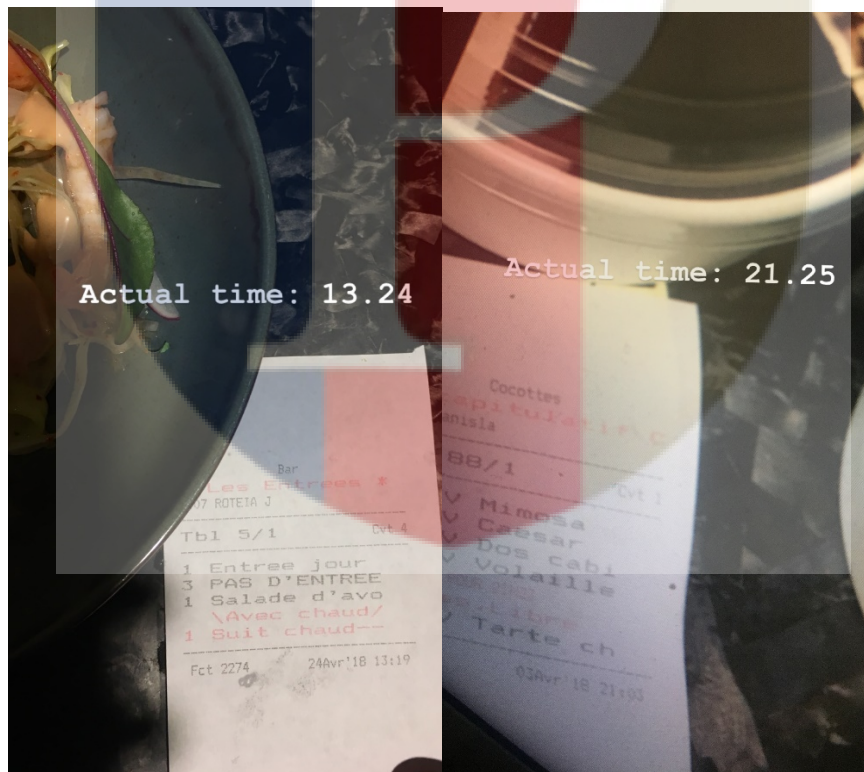
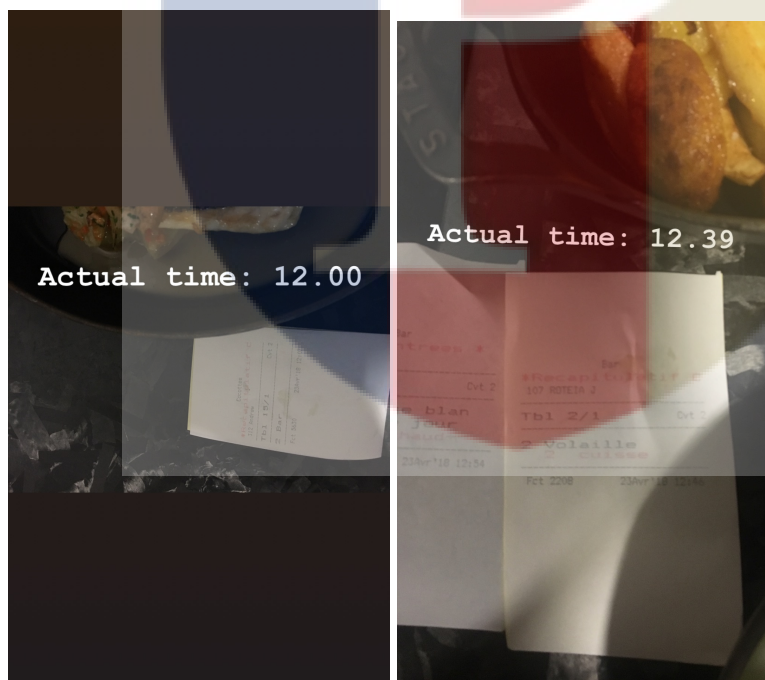
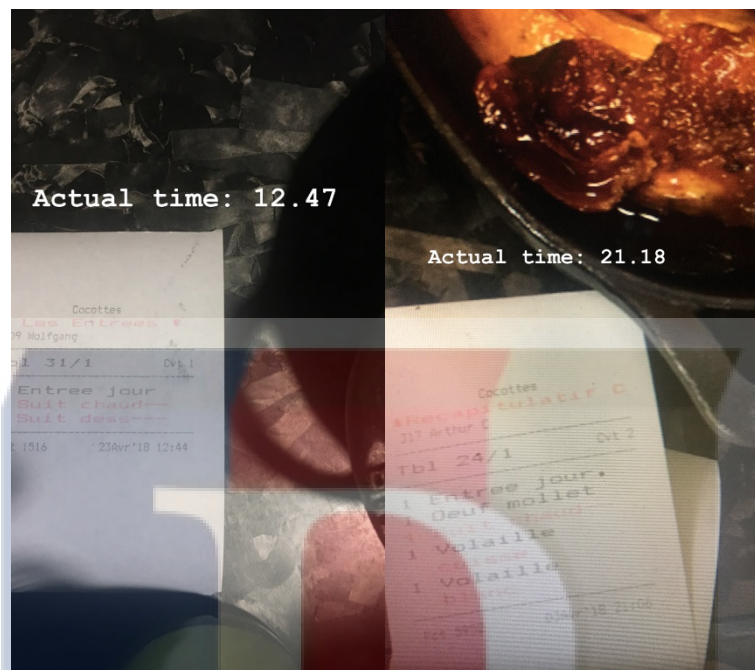


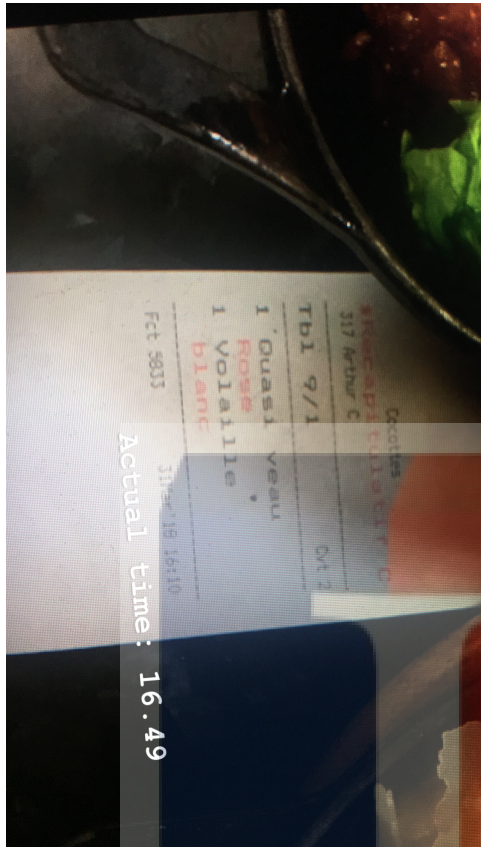
LAMPIRAN

1. DOKUMENTASI ORDER

No.	Time Punch Order	Time Dish Out
1.	13.19	13.24
2.	21.03	21.25
3.	12.44	12.47
4.	21.06	21.18
5.	11.52	12.00
6.	12.39	12.46







2. HASIL WAWANCARA DENGAN NARASUMBER BESERTA TERJEMAHAN

Pertanyaan	Jawaban
1. Ketika Chef berada di dapur, apakah kehadiran dia mempengaruhi anda dalam membuat makanan dengan cepat ? <i>When he was here, did he powerdul for you to make a plat faster ?</i>	Ya, kita semua mengetahui ketika dia ada disini, dia selalu berteriak dan itu membuat kita bekerja lebih cepat (Zulaikah) <i>Yes, because when he was here he always screaming and it make us do more faster</i> (Zulaikah) Ya, pada saat servis makan siang, karena jumlah kita lebih banyak, itu yang membuat kita lebih cepat memasak (Deira) <i>Yes, on lunch, because we are so many people in team, that's make us cook faster</i> (Deira) Saya tidak tahu, mungkin seperti itu. (Farah) <i>I don't know. I think so.</i> (Farah)
2, Ketika Chef berada di dapur, apakah dia loyal dengan selalu membantu tim pada saat service ? Dan membantu jika ada kendala ? <i>When he is here, ishe loyal when he join the service ? And support each other on a team ?</i>	Dia oke dalam membantu, tapi ketiak dia berteriak, semua orang tidak menyukai itu (Zulaikah) <i>He is oke on helping but when he was scream, people don't like it</i> (Zulaikah) Saya pikir dia oke dalam membantu, itu membuat tim lebih banyak. (Deira) <i>I think he is oke on helping in rush hour, that is make more people in a team</i> (Deira)

	Ya, dia selalu membantu dan melihat apa yang kami kerjakan (Farah) <i>Yes, he always help us and watching what we do (Farah)</i>
3. Ketika Chef berada di dapur, apakah anda selalu menaati peraturan dan ide dari dia ? <i>When he is here, are you always accept his guidelines/his ideas ?</i>	Ya, tentu saja. (Zulaikah) <i>Yes, absolutely (Zulaikah)</i> Ya, kami selalu begitu. (Deira) <i>Yes, always (Deira)</i> Ya, pastinya. (Farah) <i>Yes, of course. (Farah)</i>
4. Ketika Chef berada di dapur, apakah menurut anda semua makanan mempunyai kualitas yang lebih tinggi ? <i>When he is here, do you think all the plats will have more quality ?</i>	Saya pikir akan sama saja. (Zulaikah) <i>I think its the same (Zulaikah)</i> Ya, harusnya seperti itu (Deira) <i>Yes, it could be. (Deira)</i> Ya, karena Chef selalu mengecek sebelum makanan keluar. (Farah) <i>Yes, because he checked all the dish before it went (Farah)</i>

3. FOTO RESTORAN



GAMBAR 2. MANAJER DALAM OPERASIONAL MAKAN SIANG



GAMBAR 3. KARYAWAN DALAM OPERASIONAL MAKAN SIANG



GAMBAR 4. TAMPAK KONTER RESTORAN



GAMBAR 5. TAMPAK LUAR RESTORAN



GAMBAR 6. PELAYANAN RESTORAN



GAMBAR 7. DEKORASI RESTORAN



GAMBAR 8. SITUASI OPERASIONAL RESTORAN



GAMBAR 9. SITUASI OPERASIONAL RESTORAN