

IMPLEMENTASI OMOTENASHI PADA PELAYANAN DI RESTORAN OMAKASE BY HAKOSUKA

Unggul Rahmadi, Teti Indriati Kastuti, S.S., M.Pd., M.Par.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi konsep omotenashi dalam pelayanan di restoran Omakase by Hakosuka di Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan observasi di restoran tersebut. Fokus penelitian adalah untuk memahami latar belakang penerapan sistem restoran omakase oleh pihak Omakase by Hakosuka serta sejauh mana omakase menjadi bagian dari keramahtamahan Jepang dalam pelayanan yang diberikan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa restoran Omakase by Hakosuka telah mengadopsi konsep omotenashi dengan baik dalam pelayanannya. Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan pengalaman tamu.

Temuan ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang implementasi omotenashi dalam konteks restoran Omakase by Hakosuka. Informasi ini dapat berguna bagi manajemen restoran dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kepuasan tamu serta menjaga keaslian budaya keramahtamahan Jepang dalam pengalaman kuliner yang disajikan.

Kata kunci: implementasi, omotenashi, pelayanan

OMOTENASHI IMPLEMENTATION IN SERVICE AT OMAKASE RESTAURANT BY HAKOSUKA

Unggul Rahmadi, Teti Indriati Kastuti, S.S., M.Pd., M.Par.

Abstract

This research examines the implementation of the Omotenashi concept in service at the Yogyakarta restaurant Omakase by Hakosuka. The research technique employed is qualitative observational research at the restaurant. This study aims to comprehend the historical context of the implementation of the omakase restaurant system by Omakase by Hakosuka and the extent to which omakase is a component of Japanese hospitality in the provided services.

The study results indicate that the restaurant Omakase by Hakosuka has successfully incorporated the concept of Omotenashi into its service. However, there are a number of areas that require improvement to enhance the visitor experience.

These findings provide a deeper comprehension of the Omakase restaurant by Hakosuka's Omotenashi implementation. This information can aid restaurant management in enhancing service quality and customer satisfaction and preserving the authenticity of Japanese hospitality culture in the cuisine served.

Keywords: implementation, Omotenashi, service