

TEPPANYAKI: SATU KAJIAN PENGURUSAN RESTORAN JEPUN  
DAN MASA DEPANNYA

MOHD. JASMIN JULPIN

AWANG HERMAN AWANG TAHIR

MOHD. YASIN ABD. MALIK

SITI NOORSIAH HJ. ABD. MAJID

HAJJAH PATMAH HJ. AHMAD

MUHIDAH DAIMAN

INSTITUT TEKNOLOGI MARA

SHAH ALAM

MAY 1985

## PENGHARGAAN

Pihak Penyelidik mengucapkan jutaan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah terlibat secara langsung ataupun tidak, di dalam menjayakan penyelidikan ini. Sumbangan mereka yang begitu besar hanya dapat kami realisasikan di dalam kertas penghargaan ini.

Kami mengucapkan berbilang-banyak terima kasih kepada Encik Prabir Das, Pensyarah Penasihat yang telah banyak meluangkan masa dan memberikan bimbingan serta nasihat di dalam menjalankan penyelidikan ini.

Begitu juga kepada Puan Faizah Rahim, Pensyarah Business Research yang telah menyumbangkan idea yang banyak serta tunjuk ajar kepada kami. Kepada Pengurus Restoran Teppanyaki, Puan K. Y. Liew, kami lahirkan penghargaan yang tidak terhingga dalam sumbangan beliau yang telah memberikan kerjasama kepada kami sehingga penyelidikan ini berjaya.

Tidak terlupa juga ucapan berbilang-banyak terima kasih kepada pensyarah-pensyarah yang telah membimbing kami dari mula hingga akhir penyelidikan ini. Mereka ialah Puan Normah Dali (Pensyarah Statistik), Puan Rohani Zaid (Penasihat Statistik), Cik Faridah Hassan (Pensyarah Marketing Research) dan begitu juga kepada kakitangan ITM di bahagian komputer. Kami ucapkan ribuan terima kasih kepada responden dan pekerja-pekerja Restoran Teppanyaki yang telah sudi meluangkan masa untuk membantu kami dalam penyelidikan ini.

Akhir sekali ucapan ribuan terima kasih kepada jurutaip kami Cik Shamsiah Yusof yang telah membantu menaip penyelidikan ini.

Institut Teknologi MARA, Shah Alam

13hb. Mei 1985.

KANDUNGAN

MUKA SURAT

Butir-Butir Pihak Yang Terlibat

i

Penghargaan

ii

BAB 1 : PENGENALAN

1.1 Pengenalan

1

1.2 Objektif Penyelidikan

2

1.3 Penyata Masalah

3

1.4 Batasan

4-5

1.5 Skop Kajian

6

1.6 Andaian-Andaian

7

BAB 2 : KAJIAN BAHAN DAN KAEDAH PENYELIDIKAN

2.1 Kajian Bahan

8-9

2.1.1 Latar belakang industri makanan

10-11

2.1.2 Konsep pengurusan Jepun

12-15

2.2 Kaedah Penyelidikan

16

2.2.1 Populasi dan sampel

2.2.2 Ciri-ciri sampel

2.2.3 Pengumpulan data

17-18

BAB 3 : PENGURUSAN RESTORAN TEPPANYAKI

3.1 Latar Belakang Restoran Teppanyaki

19

3.2	Pengurusan Restoran Teppanyaki	20
3.2.1	Perhubungan majikan dan pekerja	
3.2.2	Pekerja-pekerja	20-21
3.2.3	Sistem pertukaran kerja	21-22
3.2.4	Dekorasi	23
3.2.5	Barangan	
3.2.6	Menu	23-24
3.2.7	Harga	24-25

BAB 4 : PERBINCANGAN

4.1	Bagi Mengetahui Sistem Pengurusan Cara Jepun Bagi Sebuah Restoran	26 27
4.2	Kemungkinan Menubuhkan Restoran Seperti Ini Di Masa Akan Datang	27 28
4.3	Persaingan Yang Hebat Dari Restoran Bumiputera Contoh Sate Ria, Wujudnya Diskriminasi Kaum Dalam Mengunjungi Sesebuah Restoran.	29 31
4.4	Sambutan Orang Ramai Dan Masa Depannya.	31 32

BAB 5 : KESIMPULAN DAN CADANGAN

5.1	Kesimpulan	33
5.2	Cadangan-Cadangan	34 38

## 1.1 PENGENALAN

Kajian ini adalah dijalankan oleh enam orang pelajar-pelajar semester akhir kursus DBS, ITM, Shah Alam sebagai salah satu daripada syarat yang mesti dipenuhi sebelum kursus ini di-tamatkan.

Kajian terhadap restoran Teppanyaki ini telah dipilih memandangkan kurangnya kajian terhadap restoran seumpama ini dan ianya diharapkan menjadi landasan dan panduan kepada peniaga-peniaga bumiputera khasnya, sesuai dengan hasrat Kerajaan dalam 'Konsep Pandang Ke Timur.' Dari aspek lain pula, kajian ini akan dapat memaparkan serba sedikit tentang ciri-ciri kehidupan orang-orang Jepun samada dari aspek makanan, layanan, pakaian dan sebagainya.

Kajian yang teliti adalah diperlukan untuk mengetahui sejauh manakah sambutan orang ramai terhadap restoran ini dan untuk mengatasi masalah-masalah yang timbul.

Beberapa cadangan akan juga disarankan pada akhir penyelidikan ini.