

	<b>RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI</b> <b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b> <b>Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139</b> <b>Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918</b> <b>Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail : <a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a></b>		
	<b>PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR (LA)</b>		

Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
 NIM : 061430900626  
 Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris  
 Judul Laporan Akhir : Designing a Vegetarian Restaurants Brochure

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Senin, tanggal 17, bulan Juli, tahun 2017. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

No	Komentar	Nama Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1.	<i>ok</i>	Dra. Sri Endah K., M.Pd	28/7-2017	<i>[Signature]</i>
2.	<i>ok</i>	Koryati, S.Pd., M.Pd.	27/7-2017	<i>[Signature]</i>
3.	<i>[Signature]</i>	Drs. Zulkifli, S.Pd., M.Pd.	26/7-2017	<i>[Signature]</i>
4.		Darminiyanti, S.Pd., M.M.	20/7-2017	<i>[Signature]</i>

Palembang, Juli 2017  
 Ketua Penguji

*[Signature]*

(Dra. Sri Endah K., M.Pd.)  
 NIP. 196612191991032002



RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**  
 Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139  
 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918  
 Website : [www.polsriwijaya.ac.id](http://www.polsriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)



### REVISI LAPORAN AKHIR (LA)

Ruang : III  
 Dosen Penguji : Dra. Sri Endah K., M.Pd.  
 Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
 NIM : 061430900626  
 Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris  
 Judul Laporan Akhir : Desining a Vegetarian Restaurats Brochure


No	Uraian Revisi	Paraf
1.	Research Methodology	

Palembang,  
 Dosen Penguji,

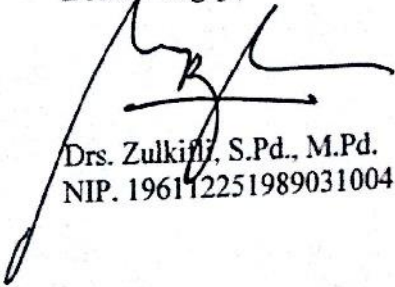
Dra. Sri Endah K., M.Pd.  
 NIP. 196612191991032002

	<p align="center"><b>RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI</b>  <b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b>          Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139          Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918          Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail : <a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a></p>	
<b>REVISI LAPORAN AKHIR (LA)</b>		

Ruang : III  
 Dosen Penguji : Drs. Zulkifli, S.Pd., M.Pd.  
 Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
 NIM : 061430900626  
 Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris  
 Judul Laporan Akhir : Desining a Vegetarian Restaurats Brochure

No	Uraian Revisi	Paraf
Acc		

Palembang,  
 Dosen Penguji,

  
 Drs. Zulkifli, S.Pd., M.Pd.  
 NIP. 196112251989031004





Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : [www.polsriwijaya.ac.id](http://www.polsriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)



REVISI LAPORAN AKHIR (LA)

Ruang : III  
 Dosen Penguji : Koryati, S.Pd., M.Pd.  
 Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
 NIM : 061430900626  
 Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris  
 Judul Laporan Akhir : Desining a Vegetarian Restaurats Brochure

No	Uraian Revisi	Paraf
	Expert opinion to support ch. 4	

Palembang,  
 Dosen Penguji,

Koryati, S.Pd., M.Pd.  
 NIP. 198108312005012003



**RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : [www.polsriwijaya.ac.id](http://www.polsriwijaya.ac.id) E-mail : [info@polsri.ac.id](mailto:info@polsri.ac.id)



**REVISI LAPORAN AKHIR (LA)**

Ruang : III  
 Dosen Penguji : Darminiyanti, S.Pd., M.M.  
 Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
 NIM : 061430900626  
 Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris  
 Judul Laporan Akhir : Desining a Vegetarian Restaurats Brochure

No	Uraian Revisi	Paraf
-	Adding more information for the brochure.	
-	-	

Palembang,  
 Dosen Penguji,

Darminiyanti, S.Pd., M.M.  
 NPH. 0414101001

## **INTERVIEW QUESTIONS**

1. What is the background of this restaurant ?
2. What is the operational hour of this restaurant ?
3. What are the ingredients used for this restaurant ?
4. What is the method of cooking the food in this restaurant ?
5. What is the food offered in this restaurant ?
6. What is the price range of the food offered in this restaurant ?
7. What is the most favorite food in this restaurant ?
8. How can we reach this restaurant ?

## **PERTANYAAN WAWANCARA**

1. Bagaimana sejarah tempat ini ?
2. Bagaimana jam operasional rumah makan ini ?
3. Apa sajakah bahan makanan yang digunakan di rumah makan ini ?
4. Apa sajakah metode pengolahan makanan yang digunakan oleh rumah makan ini ?
5. Makanan apa sajakah yang ditawarkan rumah makan ini ?
6. Berapakah kisaran harga makanan yang ditawarkan rumah makan ini ?
7. Apakah menu favorit rumah makan ini ?
8. Adakah kontak rumah makanan ini yang bisa dihubungi ?

## HASIL WAWANCARA

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Rumah Makan Vegetarian Metta, Asun, didapatkan beberapa informasi. Rumah Makan vegetarian Metta terletak di Jl. Semeru No. 551B, 17 Ilir, Palembang. Restoran ini beroperasi mulai dari pukul 08.00 – 22.00 setiap hari. Rumah makan ini didirikan pada tahun 2007 oleh Asun dan keluarganya. Asun dan keluarganya adalah vegetarian. Bermula dari kesulitan menemukan makanan vegetarian ketika malam hari, Asun akhirnya memulai bisnis ini.

Bahan makanan utama yang digunakan di restoran ini adalah sayur-sayuran hijau dan jamur. Selain itu ada bahan tambahan lain seperti kentang, tahu, dan rumput laut. Pengolahan makanannya pun beragam, seperti digoreng, dikukus, dipanggang, dan sebagainya. Menu andalan rumah makan ini adalah masakan khas Padang, bakso Malang, dan pempek adaan. Selain itu banyak menu lain yang ditawarkan, seperti masakan khas Palembang, nasi goreng, mie goreng, mie ayam, dan sebagainya. Rumah makan ini juga menjual makanan ringan dengan bahan dasar kentang, rumput laut, petai, jengkol, dan ubi seperti keripik, kerupuk, dan kemplang.

Harga makanan yang ditawarkan pun terjangkau. Untuk hidangan utama, makanan yang ditawarkan berkisar antara Rp. 7.000 hingga Rp. 15.000 dan untuk makanan ringan berkisar antara harga Rp. 6.000 hingga Rp. 15.000.

Untuk mendapatkan informasi yang lebih mengenai rumah makan ini, pengunjung dapat menghubungi 08127826076 atau mengunjungi laman [www.ivs-online.org](http://www.ivs-online.org).

Palembang,

Pewawancara

Narasumber

## RESULT OF THE INTERVIEW

Based on the interview that was done with the owner of Mertta Vegetarian Restaurant, Asun, the writer gained some information. This restaurant is located on Semeru 551 B street, 17 Ilir, Palembang. It operates everyday from 08.00 A.M. until 10.00 P.M.. It was established in 2007 by Asun dan his family that are vegetarians. Started from the difficulty in finding vegetarian food at night, Asun finally started this business.

The main ingredients that are used in this restaurant are green vegetables and mushroom. There are also some other ingredients such as potatoes, tofu, and seaweed. The methods for cooking the food in this restaurant are also vary, such as fry, steam, bake, and others. The most favorite dishes in this restaurant are Padang food, Malang meatballs, and *pempek adaan*. There are also some other dishes, such as Palembang special food, fried rice, fried noodles, chicken noodles, and others. This restaurant also sells some snacks that made of potatoes, seaweed, *petai*, *jengkol*, and sweet potatoes like *keripik*, *kerupuk*, and *kemplang*.

The dishes are also affordable. For main course, the price starts from 7.000 IDR to 15.000 IDR and for snacks, the price starts from 6.000 IDR to 15.000 IDR.

To reach this restaurant and get more information, you can call 08127826076 or visit [www.ivs-online.org](http://www.ivs-online.org).



## **HASIL WAWANCARA**

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Rumah Makan Vegetarian IVEge, Meidiana, didapatkan beberapa informasi. Rumah Makan Vegetarian IVEge terletak di Jl. Putri Rambut Selako No. 300, Palembang. Restoran ini beroperasi mulai dari pukul 09.00 – 14.30 dan dilanjutkan pukul 16.30-21.00 setiap hari. Rumah makan ini didirikan pada tahun 2009 oleh Meidiana dan keluarganya pertama kali dengan nama Rumah Makan Vegetarian Nelly. Rumah makan ini pun terhitung telah tiga kali pindah ke beberapa lokasi yang berbeda hingga akhirnya di lokasi yang sekarang ini.

Bahan makanan utama yang digunakan di restoran ini adalah sayur-sayuran hijau dan jamur. Selain itu ada bahan tambahan lain seperti kentang, tahu, dan rumput laut. Pengolahan makanannya pun beragam, seperti digoreng, dikukus, dipanggang, dan sebagainya. Menu andalan rumah makan ini adalah bakso, martabak, pempek, misua goreng, mie penang, dan mie aceh. Selain itu banyak menu lain yang ditawarkan, seperti masakan khas Palembang, nasi goreng, mie goreng, mie ayam, dan sebagainya.

Harga makanan yang ditawarkan pun terjangkau. Untuk hidangan utama, makanan yang ditawarkan berkisar antara Rp. 6.000 hingga Rp. 35.000.

Untuk mendapatkan informasi yang lebih mengenai rumah makan ini, pengunjung dapat menghubungi 085102091633. Makanan yang dijual pun dapat dipesan melalui aplikasi Go-Jek.

Palembang,

Pewawancara

Narasumber

## **RESULT OF THE INTERVIEW**

Based on the interview that was done with the owner of Ivege Vegetarian Restaurant, Meidiana, the writer gained some information. This restaurant is located on Putri Rambut Selako 300 street, Palembang. It operates everyday from 09.00 A.M. until 02.30 P.M. and continue from 04.30 P.M. until 09.00 P.M.. It was called Nelly Vegetarian Restaurant at first and established in 2009 by Meidana dan her family. It also has moved to three different locations until it settled in current location.

The main ingredients that are used in this restaurant are green vegetables and mushroom. There are also some other ingredients such as potatoes, tofu, and seaweed. The methods for cooking the food in this restaurant are also vary, such as fry, steam, bake, and others. The most favorite dishes in this restaurant are meatballs, martabak, pempek, fried misua, penang noodles, and aceh noodles. There are also some other dishes, such as Palembang special food, fried rice, fried noodles, chicken noodles, and others.

The dishes are also affordable. For main course, the price starts from 6.000 IDR to 35.000 IDR.

To reach this restaurant and get more information, you can call 085102091633. The food can also be ordered via Go-Jek application.

## HASIL WAWANCARA

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Rumah Makan Vegetarian Padma Mula, Yakin, didapatkan beberapa informasi. Rumah Makan Vegetarian Padma Mula terletak di Jl. Dempo Luar No. 999 E-F,15 Ilir, Palembang. Restoran ini beroperasi mulai dari pukul 06.30 – 21.00 setiap hari. Rumah makan ini didirikan pada tahun 1998 dan hanya beroperasi dua kali dalam sebulan untuk memperingati acara keagamaan. Namun sejak tahun 2005, restoran ini beroperasi secara penuh.

Bahan makanan utama yang digunakan di restoran ini adalah sayur-sayuran hijau dan jamur. Selain itu ada bahan tambahan lain seperti kentang, tahu, dan rumput laut. Pengolahan makanannya pun beragam, seperti digoreng, dikukus, dipanggang, dan sebagainya. Menu andalan rumah makan ini adalah sate padang, lontong, dan miso. Selain itu banyak menu lain yang ditawarkan, seperti masakan khas Palembang, nasi goreng, mie goreng, mie ayam, dan sebagainya. Rumah makan ini juga menjual makanan ringan dengan bahan dasar kentang, rumput laut, petai, jengkol, dan ubi seperti keripik, kerupuk, dan kemplang. Selain itu rumah makan ini juga menjual kue kering dan asinan.

Harga makanan yang ditawarkan pun terjangkau. Makanan yang ditawarkan berkisar antara Rp. 10.000 hingga Rp. 20.000.

Untuk mendapatkan informasi yang lebih mengenai rumah makan ini, pengunjung dapat menghubungi 0711356571.

Palembang,

Pewawancara

Narasumber

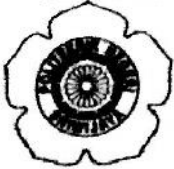
## **RESULT OF THE INTERVIEW**

Based on the interview that was done with the owner of Padma Mula Vegetarian Restaurant, Yakin, the writer gained some information. This restaurant is located on Dempo Luar 300 E-F street, Palembang. It operates everyday from 06.30 A.M. until 21.00 P.M.. It established in 1998 and operated only twice in a month at that time for religious events. However, it has been fully operated since 2005.

The main ingredients that are used in this restaurant are green vegetables and mushroom. There are also some other ingredients such as potatoes, tofu, and seaweed. The methods for cooking the food in this restaurant are also vary, such as fry, steam, bake, and others. The most favorite dishes in this restaurant are sate padang, lontong, and miso. There are also some other dishes, such as Palembang special food, fried rice, fried noodles, chicken noodles, and others. This restaurant also sells some snacks that made of potatoes, seaweed, *petai*, *jengkol*, and sweet potatoes like *keripik*, *kerupuk*, and *kemplang*. There are also some variations of cookies and pickles.

The dishes are also affordable. The price of the food starts from 10.000 IDR to 20.000 IDR.

To reach this restaurant and get more information, you can call 0711356571.



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

**JURUSAN BAHASA INGGRIS**  
**Jalan Sriwijaya Negara, PALEMBANG 30139**  
**Telepon 151 E-mail : inggris@polsri.ac.id**

Nomor : 169 /PL6.1.26/PH/2017

13 Juni 2017

Hal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth : Pimpinan/ Pengelola Rumah Makan Vegetarian Padma Mula  
d/a. Jalan Dempo Dalam, No. 999 F, 15 Ilir, Ilir Timur I, Palembang.

Dengan hormat,

Sehubungan dengan ketetapan kurikulum yang berlaku di Politeknik Negeri Sriwijaya maka dengan ini mohon kiranya mahasiswa kami dari Jurusan Bahasa Inggris Politeknik Negeri Sriwijaya diberi izin untuk melakukan kegiatan pengambilan data dengan cara observasi, dan wawancara untuk menyelesaikan Laporan Akhir di Rumah Makan Vegetarian Padma Mula Palembang selama  $\geq 1$  minggu dari tanggal 14 - 21 Juni 2017.

Adapun mahasiswa yang akan melaksanakan pengambilan data tersebut :

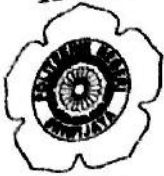
No	Nama	NPM	Kelas	Jurusan/Konsentrasi
1	Enestasia Angelika	0614 3090 0626	6 BA	Bahasa Inggris

Demikianlah surat permohonan pengambilan data ini kami sampaikan. Atas perhatian dan perkenannya, kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

Drs. M. Nadjmuddin, MA  
NIP 196209071988031001





**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

**JURUSAN BAHASA INGGRIS**  
**Jalan Sriwijaya Negara, PALEMBANG 30139**  
**Telepon 151 E-mail : inggris@polsri.ac.id**

Nomor : 144 /PL6.1.26/PH/2017

6 Juni 2017

Hal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth : Pimpinan/ Pengelola Rumah Makan Vegetarian Metta  
d/a. Jalan Semeru No. 551 B, 17 Ilir, Ilir Timur I, Palembang

Dengan hormat,

Sehubungan dengan ketetapan kurikulum yang berlaku di Politeknik Negeri Sriwijaya maka dengan ini mohon kiranya mahasiswa kami dari Jurusan Bahasa Inggris Politeknik Negeri Sriwijaya diberi izin untuk melakukan kegiatan pengambilan data dengan cara observasi, dan wawancara untuk menyelesaikan Laporan Akhir di Rumah Makan Vegetarian Metta Palembang selama  $\geq$  1 minggu dari tanggal 8 – 15 Juni 2017.

Adapun mahasiswa yang akan melaksanakan pengambilan data tersebut :

No	Nama	NPM	Kelas	Jurusan/Konsentrasi
1	Enestasia Angelika	0614 3090 0626	6 BA	Bahasa Inggris

Demikianlah surat permohonan pengambilan data ini kami sampaikan. Atas perhatian dan perkenannya, kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

*M. Nadjmuddin*  
Drs. M. Nadjmuddin, MA  
NIP 196209071988031001

## **INTERVIEW QUESTIONS**

1. Is the font suitable ?
2. Is the background suitable ?
3. Is the brochure interesting and effective for promoting the vegetarian restaurants ?

## **PERTANYAAN WAWANCARA**

1. Apakah jenis tulis tulisan yang digunakan sesuai?
2. Apakah latar belakang yang digunakan sudah sesuai?
3. Apa brosur ini menarik dan efektif untuk mempromosikan rumah makan vegetarian ?

## **RESULT OF THE INTERVIEW**

Based on the interview that was done with Mr. Honi, the expert in design who works at UC Print Palembang, there were some result. The expert stated that the font was okay and suitable for the brochure because it is simple and readable. The background is also suitable for the brochure as it was not too contrast and it is attractive. The brochure is also interesting for promoting the vegetarian restaurants.

However, there are two improper parts for the layout. First, the pictures are not balance and then the text box on the back page was too small. The expert suggested the writer to fix it.

## **HASIL WAWANCARA**

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Honi, pegawai UC Print Palembang, didapatkan beberapa hasil terkait dengan brosur rumah makan vegetarian yang telah dibuat. Honi berpendapat bahwa jenis tulisannya telah cocok dan sesuai karena mudah dibaca dan sederhana. Latar belakang brosur juga telah baik karena sudah sesuai dan menarik perhatian. Brosur ini dikatakan menarik dan sudah cocok untuk mempromosikan rumah makan vegetarian.

Akan tetapi, terdapat dua bagian yang tidak sesuai dari susunan brosur tersebut. Pertama, letak gambar yang tidak sejajar dan ukuran kotak tulisan yang terlalu kecil. Honi menyarankan untuk memperbaiki itu.

Palembang,

Pewawancara

Narasumber

## Appendix 6 Lembar Rekomendasi Ujian Laporan Akhir

No. Dok. : F-PBM-15

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No.Rev. : 00

<b>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI</b>	
<b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b>	
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139	
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918	
Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail :	
<a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a>	
	
<b>LEMBAR REKOMENDASI UJIAN LAPORAN AKHIR (LA)</b>	

Pembimbing Laporan Akhir memberikan rekomendasi kepada :

Nama	: Enestasia Angelika
NIM	: 061430900626
Jurusan/Program Studi	: Bahasa Inggris
Judul Laporan Akhir	: Designing a Vegetarian Restaurants Brochure

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian Laporan Akhir (LA) pada Tahun Akademik 2016/2017.

Palembang, Juli 2017

Pembimbing I,



Sri Gustiani, M.TESOL., Ed.D.

NIP. 197108252005012001

Pembimbing II,



Dra. Risa, M.Pd.

NIP. 196508172000032001



# Appendix 7 Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir I

No. Dok. : F-PBM-15

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No.Rev. : 00

<b>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI</b>	
<b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b>	
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139	
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918	
Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail :	
<a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a>	
	
<b>KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)</b>	

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

**Pihak Pertama**

Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
NIM : 061430900626  
Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris

**Pihak Kedua**

Nama Dosen : Sri Gustiani, M. TESOL., Ed.D.  
NIP : 197108252005012001  
Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris

Pada hari Selasa..... tanggal 7/13 tahun 2017.. telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Kamis, pukul 08.30 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,



Enestasia Angelika  
NIM. 061430900626

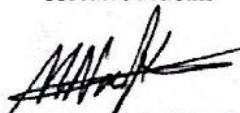
Palembang, Maret 2017

Pihak Kedua,



Sri Gustiani, M. TESOL., Ed.D.  
NIP. 197108252005012001

Mengetahui  
Ketua Jurusan



Drs. M. Nadjmuddin, M.A.  
NIP. 196209071988031001

No. Dok. : F-PBM-15

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No.Rev. : 00

Appendix 8 Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir II

<b>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI</b>	
<b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b>	
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139	
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918	
Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail : <a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a>	
	
<b>KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)</b>	

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

**Pihak Pertama**

Nama Mahasiswa : Enestasia Angelika  
NIM : 061430900626  
Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris

**Pihak Kedua**

Nama Dosen : Dra. Risa, M.Pd.  
NIP : 196508172000032001  
Jurusan/Program Studi : Bahasa Inggris

Pada hari Selasa..... tanggal 7 Maret tahun 2017. telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Kamis, pukul 08.30 WIB, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.


Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,

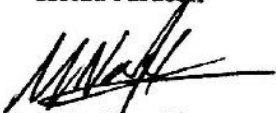
  
Enestasia Angelika  
NIM 061430900626

Palembang, Maret 2017

Pihak Kedua,

  
Dra. Risa, M.Pd.  
NIP. 196508172000032001

Mengetahui  
Ketua Jurusan

  
Drs. M. Nadjmuddin, M.A.  
NIP. 196209071988031001

No. Dok. : F-PBM-15

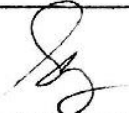
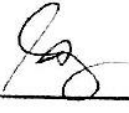
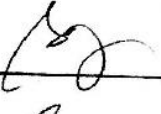


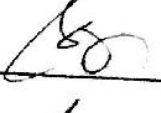
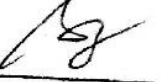
Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010


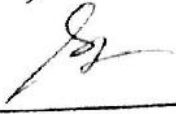





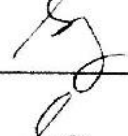
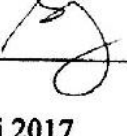
No.Rev. : 00

## Appendix 9 Lembar Konsultasi Laporan Akhir I

<b>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI</b> <b>POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA</b> Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918 Website : <a href="http://www.polsriwijaya.ac.id">www.polsriwijaya.ac.id</a> E-mail : <a href="mailto:info@polsri.ac.id">info@polsri.ac.id</a>	
	
<b>LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)</b>	

Nama Mahasiswa	: Enestasia Angelika
NIM	: 061430900626
Jurusan/Program Studi	: Bahasa Inggris
Judul Laporan Akhir	: Designing a Vegetarian Restaurants Brochure
Pembimbing I	: Sri Gustiani, M.TESOL., Ed.D.

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Selasa, 07/03/2017	Title discussion and preparation	
2.	Kamis, 23/03/2017	Proposal chapter one	
3.	Kamis, 30/03/2017	Proposal chapter two Acc chapter one	
4.	Kamis, 06/04/2017	Discussion for chapter two	
5.	Kamis, 13/04/2017	Discussion for chapter two	
6.	Kamis, 20/04/2017	Discussion for chapter two (virtual)	
7.	Kamis, 04/05/2017	Discussion for chapter two	

8.	Kamis, 18/05/2017	Discussion for chapter three Acc chapter two	
9.	Jumat, 26/05/2017	Discussion for chapter three	
10.	Kamis, 01/06/2017	Discussion for chapter three	
11.	Kamis, 08/06/2017	Discussion for chapter four Acc chapter three	
12.	Kamis, 15/06/2017	Discussion for chapter four	
13.	Kamis, 22/06/2017	Discussion for chapter four	
14.	Kamis, 29/06/2017	Discussion for chapter four Discussion for chapter five	
15.	Kamis, 06/07/2017	Acc chapter four Discussion chapter one to five	
16.	Monday, 10/07/17	Acc chapter one to five	

Palembang, Juli 2017  
Ketua Jurusan



Drs. M. Nadjmuddin, M.A.  
NIP. 196209071988031001

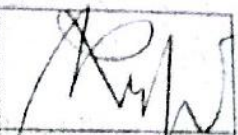
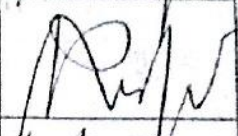

No. Dok. : F-PBM-15

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No.Rev. : 00

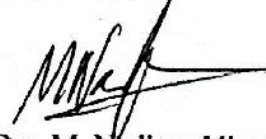




7.	Kamis, 29/06/2017	Chapter four, Revised Chapter five, Revised	
8.	Rabu, 05/07/2017	Chapter four, Revised Chapter five, Revised	
9.	Selasa, 11/07/2017	Acc chapter one to five	
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			

Palembang,.....2017

Ketua Jurusan,

Drs. M. Nadjmuddin, M.A  
NIP. 196209071988031001