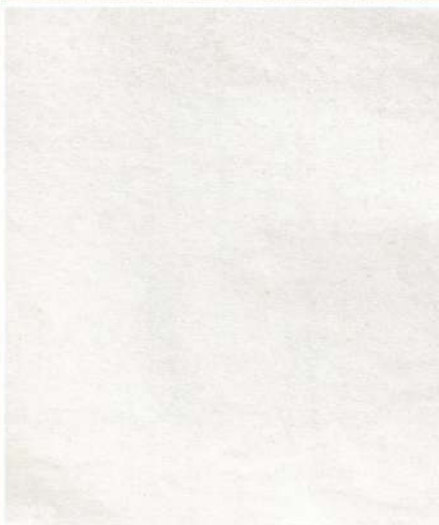


LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Produksi



Lampiran 2. Menu



Lampiran 3. Wawancara

PERTANYAAN WAWANCARA

1. Bagaimana Anda pertama kali mengetahui tentang The Riz Cafe?
2. Apakah Anda mengetahui bahwa saat ini The Riz Cafe juga menyediakan menu ramen (Ittaisei Ramen)? Jika iya, dari mana informasinya Anda dapatkan?
3. Seberapa sering Anda makan ramen dalam seminggu?
4. Apakah ramen termasuk makanan yang rutin Anda konsumsi atau hanya sesekali? Bisa dijelaskan alasannya?
5. Apa yang biasanya membuat Anda memutuskan untuk makan ramen?
6. Menurut Anda, ramen identik dengan suasana atau momen tertentu? Misalnya: saat hujan, sedang lelah, ingin makanan berkuah, dll?
7. Apa yang terlintas di pikiran Anda ketika mendengar kata 'ramen'?

HASIL WAWANCARA NARASUMBER



Narasumber 1 : Amalia, 27 tahun, Pengusaha

Pewawancara: “Halo Kak Amalia, pertama-tama boleh tahu nggak, Kakak tahu The Riz Cafe dari mana?”

Amalia: “Tahu dari Instagram sih, kebetulan lewat explore terus lihat interior-nya cozy, cocok buat meeting ringan.”

Pewawancara: “Kalau soal ramen-nya, Kakak tahu nggak kalau sekarang The Riz juga punya menu Ittasei Ramen?”

Amalia: “Oh iya, aku udah liat. Malah sempat nyobain yang Tori Paitan. Kuahnya enak, nggak terlalu asin.”

Pewawancara: “Biasanya makan ramen berapa kali seminggu, Kak?”

Amalia: “Kalau lagi banyak kerjaan dan pengen makan yang comfort, bisa 2 kali seminggu.”

Pewawancara: “Jadi termasuk rutin ya?”

Amalia: “Iya sih, ramen itu buat aku udah kayak makanan healing, apalagi kalau lagi penat.”

Pewawancara: “Biasanya apa yang bikin Kakak pengen makan ramen?”

Amalia: “Mood. Kadang karena hujan, kadang karena lihat orang makan ramen di TikTok, langsung auto craving.”

Pewawancara: “Kalau dengar kata ramen, yang kebayang apa?”

Amalia: “Kuah panas, Jepang, dan... ya Naruto. Hahaha.”



Narasumber 2 : Melly, 22 tahun, Mahasiswi

Pewawancara: “Hai Melly, boleh tahu nggak kamu tahu The Riz Cafe dari mana?”

Melly: “Temen aku yang ajak, katanya enak buat nugas, terus aku coba dan suka.”

Pewawancara: “Kalau ramen-nya, kamu udah tahu ada menu Ittasei Ramen di sana?”

Melly: “Udah dong, liat dari story mereka. Rame banget yang repost.”

Pewawancara: “Kalau makan ramen, biasanya seminggu bisa berapa kali?”

Melly: “Paling nggak seminggu sekali sih. Kadang dua kali kalo lagi nggak bokek, hehe.”

Pewawancara: “Ramen itu makanan yang kamu konsumsi rutin atau sesekali?”

Melly: “Kalau aku sih udah kayak langganan. Apalagi habis kelas sore, pengennya yang hangat-hangat.”

Pewawancara: “Biasanya apa yang bikin kamu memutuskan makan ramen?”

Melly: “Visualnya sih! Liat telur setengah mateng, nori, terus kuahnya panas, itu udah cukup.”

Pewawancara: “Kalau dengar kata ramen, kamu mikir apa?”

Melly: “Langsung pengen. Jepang, kuah gurih, dan cocok banget buat chill time.”



Narasumber 3 : Sasta, 35 tahun, Karyawan

Pewawancara: “Halo Mas Sasta, boleh tahu nggak Mas tahu The Riz Cafe dari mana?”

Sasta: “Saya dikenalin sama temen kantor, katanya tempatnya enak buat nongkrong sore-sore.”

Pewawancara: “Kalau menu ramen-nya, Mas sudah tahu belum?”

Sasta: “Baru tahu dari kamu malah, saya kira cuma café biasa aja.”

Pewawancara: “Kalau soal ramen, Mas biasanya makan berapa kali dalam seminggu?”

Sasta: “Nggak sering, kadang-kadang aja. Mungkin sebulan sekali, kalau lagi pengen.”

Pewawancara: “Kenapa nggak rutin?”

Sasta: “Saya lebih sering makan makanan rumahan. Tapi ramen itu enak sih buat selingan.”

Pewawancara: “Apa biasanya yang bikin Mas mutusin makan ramen?”

Sasta: “Kalau lagi pengen makanan yang kuah-kuah tapi beda dari soto atau bakso.”

Pewawancara: “Kalau dengar kata ramen, apa yang langsung kebayang?”

Sasta: “Kuah gurih, topping lengkap, Jepang. Dan biasanya porsinya pas, nggak bikin begah.”

Narasumber 4 : Taufan, 28 tahun, Karyawan

Pewawancara: “Halo Mas Taufan, tahu The Riz Cafe dari mana awalnya?”

Taufan: “Lihat langsung pas lewat Citraland. Desain café-nya menarik, terus coba mampir.”

Pewawancara: “Sudah tahu belum kalau mereka juga punya menu ramen sekarang?”

Taufan: “Baru tahu dari kamu, ternyata ada ya. Menarik juga.”

Pewawancara: “Kalau ramen, Mas Taufan biasanya makan seminggu berapa kali?”

Taufan: “Jarang, paling dua minggu sekali. Tapi suka sih.”

Pewawancara: “Kalau makan ramen, alasannya biasanya apa?”

Taufan: “Karena pengen makan yang beda dari nasi. Ramen tuh praktis dan mengenyangkan.”

Pewawancara: “Kalau dengar kata ramen, Mas langsung mikir apa?”

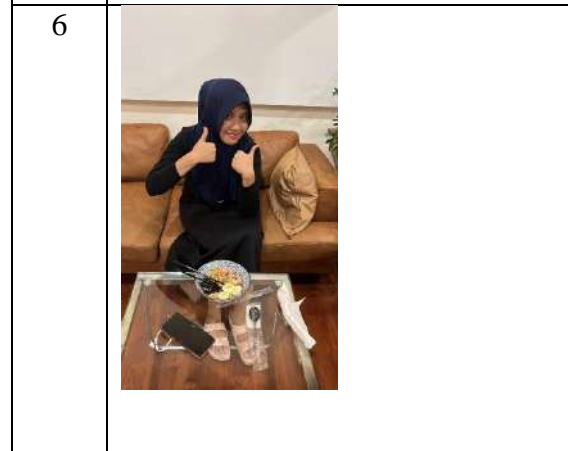
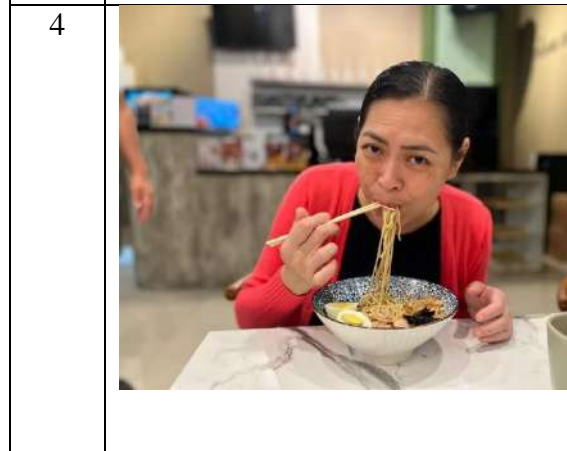
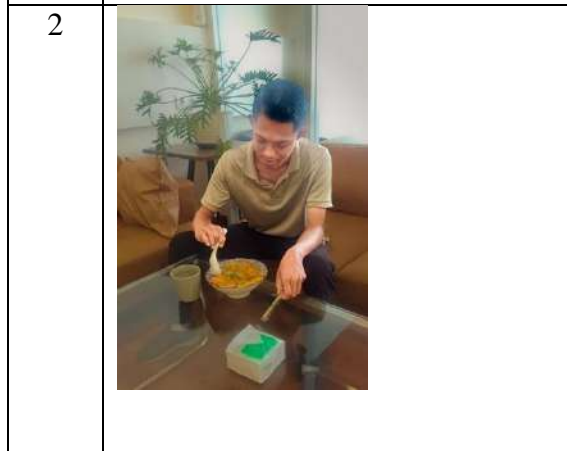
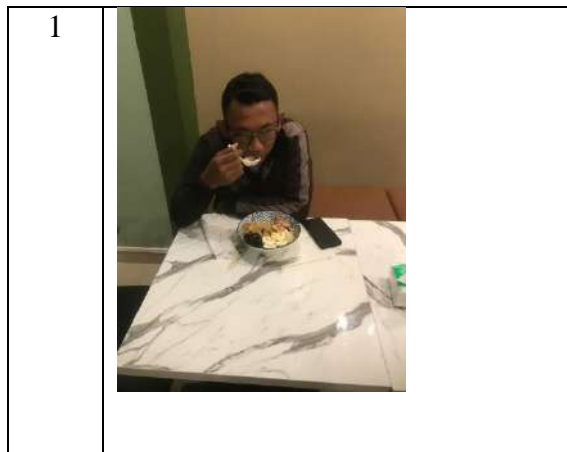
Taufan: “Makanan Jepang yang kayaknya selalu hangat dan cocok buat malam hari.”

Lampiran 4. Food Testing

- 1) Nama
- 2) Usia
- 3) Jenis Kelamin
- 4) Pekerjaan
- 5) Jenis makanan yang Anda coba
- 6) Bagaimana penilaian Anda terhadap rasa kuah / saus?
- 7) Bagaimana menurut Anda tekstur mie / nasi?
- 8) Bagaimana menurut Anda porsi makanan yang disajikan?
- 9) Apakah penyajian (tampilan visual / plating) menarik bagi Anda?
- 10) Menurut Anda, harga yang pantas / sesuai untuk menu ini adalah?
- 11) Apakah Anda bersedia membeli menu ini di masa mendatang?
- 12) Menurut anda apa yang paling anda sukai dari menu ini?
- 13) Apa yang menurut Anda perlu diperbaiki?
- 14) Apakah Anda punya saran tambahan untuk penyajian, rasa, atau pelayanan?

No	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Yoseph Agung	> 40 Tahun	Laki - Laki	Swasta	Original Dry Ramen	5	5	Pas	5	35.000	Ya	Ayam dan mienya terasa yummy pas di lidah	Belum ada	Belum.ada
2	Dani	25 - 30 Tahun	Laki - Laki	Pedagang	Katsudon	5	5	Pas	5	34K-35K	Ya	Daging ayamnya enak	Cukup	Kurang crispy sedikit dagingnya
3	Yusril	31 - 40 Tahun	Laki - Laki	Karyawan pabrik	Katsudon	5	5	Pas	5	30K atas	Ya	Bumbu ayamnya	Terlalu banyak porsinya	Enak terasa tapi terlalu banyak penyajiannya
4	Tjhing	> 40 Tahun	Perempuan	Chef	Japanese Mayo Dry Ramen	5	5	Pas	5	40rb	Ya	Rasanya manis dan gurih Mienya kenyal Ayamnya ada rasa smoky	Telornya harus onsen	Semuanya baik
5	Ryan Thoriq El Kautsar	18 - 24 Tahun	Laki - Laki	Pelajar	Japanese Mayo Dry Ramen	5	4	Pas	2	35k	Ya	Sauces nya saya suka mayo 🍷	Egg 🍳 bit over cook for ramen I like it soft boil	Tidak Ada
6	Amalia	25 - 30 Tahun	Perempuan	Pengusaha	Original Dry Ramen	5	4	Pas	5	40000	Ya	Dari texture mie nya yang kenyal dan citarasa yang kuat	Tidak ada	
7	Wahyudi	25 - 30 Tahun	Laki - Laki	Kariyawan swasta	Tori Ramen Paitan	5	5	Pas	5	50000	Ya	Rasa kuah dan tekstur mie pas	Tidak ada	Cukup
8	Amin wahyu	31 - 40 Tahun	Laki - Laki	Swasta	Tori Ramen Paitan	5	5	Pas	5	35 k	Ya	Jamur sama mienya	Penyajian pedasnya buat	Bawang goreng
9	Nur rohman	> 40 Tahun	Laki - Laki	Kontruksi	Tori Ramen Paitan	5	5	Pas	5	35K	Ya	Telur rebusnya mantaaap	Penata,an topingnya	Terlalu berasa kuahnya
10	Sugiarti	> 40 Tahun	Perempuan	Ibu Rumah Tangga	Japanese Mayo Dry Ramen	5	5	Pas	5	34000	Ya	Creamy dan gurih	Tidak ada	Tidak ada
11	Faroh	18 - 24 Tahun	Perempuan	Mahasiswa	Shoyu Ramen	5	5	Pas	5	34000	Ya	Kuahnya yg clear dan gurih	Tidak ada	Tidak ada
12	Fery Alvaro	18 - 24 Tahun	Laki - Laki	Mahasiswa	Shoyu Ramen	5	5	Pas	5	34K	Ya	Aroma dari ayamnya	Terlalu banyak toping jamur kuping	Cukup

Foto Pelanggan



7



9



11



8



10



12



**KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Nama : Rizki Hidayat, Aaron Kurnia, Gunawan Putra P, Muhammad Ahnaf C
NIM : 22110003, 22110045, 22110080, 22110083
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
JUDUL : Analisis Pengembangan Bisnis Ramen di The Riz Cafe
DOSEN PEMBIMBING : Daniel Christian Tarigan, SH, MM

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	3 Maret 2025	Membahas konsep bisnis	
2	2 Mei 2025	Membahas bab 1, bab 2, dan bab 3	
3	15 Mei 2025	Membahas bab 3	
4	23 Mei 2025	Membahas bab 3 dan bab 4	
5	30 Mei 2025	Membahas bab 3, bab 4, dan bab 5	
6	2 Juni 2025	Merevisi bab 3 dan bab 4	
7	12 Juni 2025	Merevisi bab 3, bab 4, dan bab 5	
8	17 Juni 2025	Revisi bab 2, bab 3, bab 4 ,dan membahas bab 6	
9	23 Juni 2025	Revisi final	

*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada Jumat, 4 Juli 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

(
Daniel Christian Tarigan, SH, MM