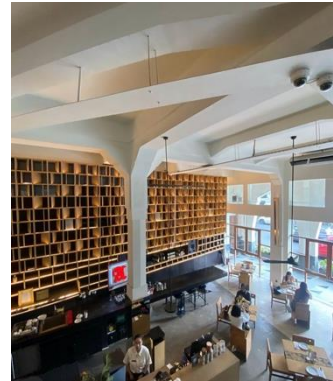
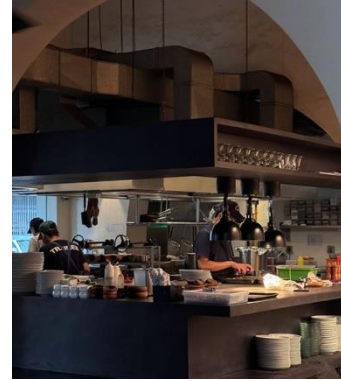


# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian



## Lampiran 2 Lembar Kuisioner

**Judul Penelitian :**  
**PENGARUH KONSEP OPEN KITCHEN PADA DAYA TARIK KONSUMEN DI SURABAYA**

**Petunjuk Pengisian:**  
Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui pendapat Anda mengenai pengaruh konsep open kitchen pada daya tarik konsumen di restoran di Surabaya. Mohon untuk mengisi kuesioner ini dengan jujur dan sesuai dengan pengalaman Anda.

clarinejelle12@gmail.com [Switch accounts](#)

Not shared

\* Indicates required question

**Jenis Kelamin \***

Laki-laki  
 Perempuan

**Usia \***

15-25 tahun  
 26-35 tahun  
 36-45 tahun  
 46 tahun keatas

**Berapa kali mengunjungi restoran open kitchen di Surabaya dalam 3 bulan terakhir? \***

1-2 kali  
 3-4 kali  
 5 kali ke atas

**Judul Penelitian :**  
**PENGARUH KONSEP OPEN KITCHEN PADA DAYA TARIK KONSUMEN DI SURABAYA**

[Login ke Google](#) untuk menyimpan progres.  
[Pelajari lebih lanjut](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

**Pengaruh Konsep Open Kitchen pada Daya Tarik Konsumen**

Apakah Anda mengetahui restoran yang \*  
menyajikan konsep open kitchen di Surabaya?

Ya  
 Tidak

Sejauh mana Anda merasa konsep open \*  
kitchen meningkatkan daya tarik restoran?

Sangat meningkatkan  
 Meningkatkan  
 Tidak berpengaruh  
 Mengurangi daya tarik  
 Sangat mengurangi daya tarik

Menurut Anda, apakah open kitchen \*  
memberikan pengalaman makan yang berbeda dibandingkan dengan restoran tanpa open kitchen?

Ya, sangat berbeda  
 Ya, sedikit berbeda  
 Tidak ada perbedaan  
 Tidak tahu

Seberapa penting bagi Anda untuk \*  
melihat proses masakannya di restoran?

Sangat penting  
 Cukup penting  
 Tidak terlalu penting  
 Tidak penting sama sekali

**Judul Penelitian :**  
**PENGARUH KONSEP OPEN KITCHEN PADA DAYA TARIK KONSUMEN DI SURABAYA**

[Login ke Google](#) untuk menyimpan progres.  
[Pelajari lebih lanjut](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

**Perbandingan dengan Restoran Tanpa Konsep Open Kitchen**

Apakah Anda lebih tertarik untuk \*  
mengunjungi restoran dengan konsep open kitchen dibandingkan dengan restoran tanpa open kitchen?

Ya, lebih tertarik  
 Tidak ada perbedaan  
 Tidak tertarik sama sekali

Jika restoran tanpa konsep open kitchen \*  
menawarkan harga lebih murah, apakah Anda tetap memilih restoran dengan open kitchen?

Ya  
 Tidak  
 Tergantung

Apa yang lebih Anda perhatikan saat \*  
memilih restoran, konsep open kitchen atau faktor lain seperti harga, lokasi, dan menu? (Pilih faktor yang paling penting)

Konsep open kitchen  
 Harga makanan  
 Lokasi restoran  
 Menu yang ditawarkan  
 Layanan pelanggan

**Judul Penelitian :**  
**PENGARUH KONSEP OPEN KITCHEN PADA DAYA TARIK KONSUMEN DI SURABAYA**

[Login ke Google](#) untuk menyimpan progres.  
[Pelajari lebih lanjut](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

**Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Tarik Konsumen**

Faktor apa saja yang menurut Anda \*  
paling mempengaruhi daya tarik restoran yang menerapkan konsep open kitchen? (Pilih 3 faktor paling penting)

Kebersihan dapur  
 Kualitas masakan yang terlihat  
 Pengalaman interaktif dengan chef  
 Desain dan estetika dapur  
 Keamanan makanan  
 Keterbukaan proses masak  
 Suasana restoran secara keseluruhan  
 Harga makanan  
 Layanan pelanggan

**Judul Penelitian :**  
**PENGARUH KONSEP OPEN KITCHEN PADA DAYA TARIK KONSUMEN DI SURABAYA**

[Login ke Google](#) untuk menyimpan progres.  
[Pelajari lebih lanjut](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

**Desain dan Penataan Open kitchen**

Sejauh mana desain dan penataan open \*  
kitchen mempengaruhi pengalaman Anda saat makan di restoran?

Sangat berpengaruh  
 Cukup berpengaruh  
 Tidak terlalu berpengaruh  
 Tidak berpengaruh sama sekali

Bagaimana penataan open kitchen \*  
dapat meningkatkan kenyamanan Anda selama makan di restoran?

Sangat nyaman  
 Cukup nyaman  
 Tidak nyaman  
 Tidak ada pengaruh

Lampiran 3 Tabulasi Hasil Kuisisioner

<b>Umur</b>	<b>Jumlah</b>
15 - 25 tahun	21
26 - 35 tahun	18
36 - 45 tahun	10
46 tahun ke atas	5
<b>Jenis Kelamin</b>	
Laki -laki	21
Perempuan	33
Berapa kali mengunjungi restoran open kitchen di Surabaya dalam 3 bulan terakhir ?	
1 - 2 kali	12
3 - 4 kali	23
5 kali keatas	19
Apakah Anda mengetahui restoran yang menerapkan konsep open kitchen di Surabaya?	
Ya	54
Tidak	0
Sejauh mana Anda merasa konsep pen kithcen meningkatkan daya tarik retsoran?	
Sangat meningkatkan	13
Meningkatkan	36
Tidak berpengaruh	5
Mengurangi daya tarik	0
Sangat mengurangi daya tarik	0
Menurut Anda, apakah open kitchen memberikan pengalaman makan yang berbeda dibandingkan dengan restoran tanpa open kitchen?	
Ya, sangat berbeda	15
Ya, sedikit berbeda	35
Tidak ada perbedaan	4
Tidak tahu	0
Seberapa penting bagi Anda untuk melihat proses masakan di restoran?	
Sangat penting	7
Cukup penting	31
Tidak terlalu penting	16
Tidak penting sama sekali	0
Faktor apa saja yang menurut Anda paling mempengaruhi daya tarik restoran yang menerapkan konsep open kitchen? (Pilih 3 faktor paling penting)	
Kebersihan dapur	12
Kualitas masakan yang terlihat	38
Pengalaman interaktif dengan chef	20
Desain dan estetika dapur	7
Keamanan makanan	13
Keterbukaan proses masak	20
Suasana restoran secara keseluruhan	28
Harga makanan	13
Layanan pelanggan	13

Sejauh mana desain dan penataan open kitchen memengaruhi pengalaman Anda saat makan di restoran?	
Sangat berpengaruh	3
Cukup berpengaruh	24
Tidak terlalu berpengaruh	27
Tidak berpengaruh sama sekali	0
Bagaimana penataan open kitchen dapat meningkatkan kenyamanan Anda selama makan di restoran?	
Sangat nyaman	4
Cukup nyaman	25
Tidak nyaman	0
Tidak ada pengaruh	25
Apakah Anda lebih tertarik untuk mengunjungi restoran dengan konsep open kitchen dibandingkan dengan restoran tanpa open kitchen?	
Ya, lebih menarik	40
Tidak ada perbedaan	14
Tidak tertarik sama sekali	0
Jika restoran tanpa konsep open kitchen menawarkan harga lebih murah, apakah Anda tetap memilih restoran dengan open kitchen?	
Ya	4
Tidak	0
Tergantung	50
Apa yang lebih Anda perhatikan saat memilih restoran, konsep open kitchen atau faktor lain seperti harga, lokasi, dan menu? (Pilih faktor yang paling penting)	
Konsep open kitchen	14
Harga makanan	7
Lokasi restoran	3
Menu yang ditawarkan	26
Layanan pelanggan	4

Lampiran 4 Lembar/Kartu Konsultasi dengan Dosen Pembimbing *Final Project*



**AKADEMI SAGES**

*A Noble and Excellent Academy*

Jl. Puncak Permai II no. 28 Surabaya;  
 Jl. Desa Duren Sewu Km. 03 Pandaan – Pasuruan  
 Website: [www.sages.ac.id](http://www.sages.ac.id)

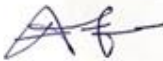
**KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR/ MAGANG\***

Nama : Clarine Jolie NIM : 22110060  
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner  
 JUDUL : Pengaruh Restoran Open Kitchen Terhadap Daya Tarik Konsumen  
 DOSEN PEMBIMBING : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	11-03-25	Konsultasi Bab I	AF
2	25-03-25	Konsultasi Bab II, dan rencana pelaksanaan riset	AF
3	08-04-25	Konsultasi Bab III - Perancangan Penelitian	AF
4	23-04-25	Konsultasi Bab IV - Pembahasan	AF
5	15-05-25	Konsultasi Bab IV - Hasil kuisioner	AF
6	26-05-25	Konsultasi penataan kembali format FP.	AF
7	27-05-25	Konsultasi & persetujuan Laporan akhir	AF
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 29 Mei 2024 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

  
 Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M  
 Dosen Pembimbing