

## LAMPIRAN

### **Lampiran 1.** Pertanyaan untuk Pengumpulan Data ( wawancara )

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?
- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?
- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?
- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?
- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?
- 6) Apa saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

**Lampiran 2. Data Informan**

Informan 1 : Elvin Adisatria Lukman

Domisili : Surabaya

Umur : 38

Pendapatan : Rp 15.000.000

Informan 2 : Samuel Budiman Sutanto

Domisili : Surabaya

Umur : 20

Pendapatan ( anak dalam rumah tangga ) : Rp 4.000.000

Informan 3 : Celine

Domisili : Surabaya

Umur : 20

Pendapatan ( anak dalam rumah tangga ) : Rp 3.000.000

Informan 4 : Geneviere Calista

Domisili : Surabaya

Umur : 21

Pendapatan ( anak dalam rumah tangga ) : Rp 3.000.000

Informan 5 : Herman Yoseph Hans Wianto

Domisili : Surabaya

Umur : 23

Pendapatan : Rp 8.000.000

Informan 6 : Kezia Tjahjadi

Domisili : Surabaya

Umur : 21

Pendapatan ( anak dalam rumah tangga ) : Rp 5.000.000

Informan 7 : Axel Setiawan

Domisili : Surabaya  
Umur : 28  
Pendapatan : Rp 8.000.000

Informan 8 : Nathania Christy Angel  
Domisili : Surabaya  
Umur : 22  
Pendapatan : Rp 6.500.000

Informan 9 : Ben Richard  
Domisili : Surabaya  
Umur : 21  
Pendapatan ( anak dalam rumah tangga ) : Rp 5.000.000

Informan 10 : Elvina Limanto  
Domisili : Surabaya  
Umur : 21  
Pendapatan : Rp 5.000.000

### Lampiran 3. Transkripsi Hasil Wawancara

Informan 1 : Elvin Adisatria Lukman

1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Pengalaman saya terhadap restaurant casual dining Jepang cukup menarik dan menyenangkan karena berdasarkan observasi saya sendiri sejauh ini restoran casual dining Jepang yang telah beredar di Surabaya selalu ramai dari jam makan pagi, siang, sore hingga malam. Alasannya menurut saya makanan Jepang merupakan makanan Asia yang masih cocok dilidah masyarakat di Surabaya. “

2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Semua faktor sangat berpengaruh, namun bagi saya kualitas makanan yang paling penting. Karena mereka sudah membuka restoran casual dining Jepang, yang dimana harus memiliki standar atau patokan yang memenuhi kualifikasinya dari segi bahan, perawatannya dan penyajiannya. Yang kedua merek, bagi saya merek merupakan faktor penting yang mempengaruhi minat pelanggan untuk mengunjungi restoran tersebut, karena didalam dunia kuliner sangat susah untuk mendapatkan kepercayaan pelanggan. Maka dari itu kita harus memberikan *first impression* dari merek yang menjanjikan. ”

3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Iya, menurut saya sangatlah benar. Karena saya ke restoran casual dining Jepang tidak hanya untuk makan namun ingin merasakan pengalaman yang diberikan oleh restoran casual dining Jepang. “

4) Bagaimana harapan dan ekspetasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Memiliki design interior dan lagu santai yang cocok dengan tema Jepang merupakan ekspetasi saya terhadap restoran casual dining Jepang. Namun harapan saya, dekorasi tidak perlu terlalu berlebihan supaya pelanggan merasa nyaman dan menikmati makanan. Bagi saya, yang terpenting restoran casual dining Jepang mudah diidentifikasi tanpa harus menyelusuri lebih dalam. “

5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Sangat benar. Karena saya pribadi jika harga jual lebih mahal dibandingkan dengan saya memproduksi dirumah, saya berharap kualitas makanan yang saya dapatkan setara dengan harga yang

sudah saya berikan.”

- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Secara general, ada beberapa hal yang harus diperhatikan. Yang pertama, harus konsisten. Selalu dipertahankan, karena merupakan pengalaman yang diterima oleh pelanggan. Selain itu, menyajikan makanan sesuai dengan standar menu yang sudah ditentukan. Yang kedua, harus berinovasi. Karena di zaman sekarang, manusia selalu membutuhkan hal yang unik atau baru supaya tertarik dan memiliki. Itu semua saran saya berdasarkan penglihatan dan pengalaman saya terhadap dunia kuliner selama ini. “

Informan 2 : Samuel Budiman Sutanto

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Bagi saya menarik, namun mulai sekarang mulai terbiasa karena sudah banyak bermunculan restoran casual dining Jepang. “

- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Menurut saya pribadi, kualitas makanan dan *review* pelanggan yang dapat mempengaruhi, selain itu harga dan citra merek bisa menjadi faktor yang mendorong sehingga memiliki keputusan untuk mengunjungi restoran casual dining Jepang tersebut. “

- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Pendapat saya mengenai musik, pencahayaan, dan dekorasi belum tentu mendukung apabila tempatnya tidak nyaman. Oleh karena itu, ruangan atau tempatnya harus dibikin nyaman supaya masih memiliki toleran yang tinggi. “

- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Yang saya harapkan yaitu kualitas dan rasa makanan sesuai dengan ekspektasi serta harga yang diberikan. “

- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Tidak terlalu sebanding karena ternyata ada yang lebih murah dan rasanya sudah tidak kalah enak dibanding dengan harga yang lebih tinggi

di restora lainnya. “

- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Lebih ke arah servicenya harus tetap konsisten dan ditingkatkan lebih supaya mampu menarik pelanggan untuk datang kembali. “

Informan 3 : Celine

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Cukup menyenangkan dan tidak membosankan karena mendapat *experience*, suasana baru selama menikmati hidangan yang telah di pesan dengan berbagai bahan makanan *fresh* dan diolah secara unik tapi *simple taste*. “

- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Secara kualitas makanan tentu sangat penting apalagi restoran jepang dimana hidangan diolah secara *simple* dan *clean palete*, secara kualitas bahan harus terjaga agar menghasilkan rasa yang memuaskan , harga tentu akan mengikuti kualitas makan yang ada, jikalau sesuai tidak masalah. ”

- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Iya, secara dekorasi dan pencahayaan tentu sangat mempengaruhi overall makanan dan restoran. “

- 4) Bagaimana harapan dan ekspetasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Dapat lebih modern dan eksklusif lagi karena restoran casual dining Jepang mulai berkembang pesat minatnya. “

- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Iya tentu , saya merasa harus sepadan dengan harga yang dijual. “

- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Konsistensi produk, konsistensi keramahan pelayanan, dan tempat yang

terjaga kebersihan dan kerapiannya paling penting kualitas makanan yang tetap terjaga terutama dari pemilihan bahan pokoknya. “

Informan 4 : Geneviere Calista Widianto

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?  
“ Sejauh ini, saya memiliki pengalaman yang memuaskan di sebagian besar restoran casual – dining Jepang yang ada di Surabaya. “
- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual – dining Jepang ?  
“ Menurut saya kualitas makanan dan harga memiliki pengaruh yang cukup krusial karena menentukan apakah restoran tersebut *worth it* untuk dikunjungi atau tidak. “
- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual – dining Jepang ?  
“ Menurut saya musik pencahayaan dan dekorasi juga mempengaruhi kenyamanan pengalaman customer. “
- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual – dining Jepang ?  
“ Saya berekspektasi tempat yang saya kunjungi memiliki tempat yang bersih, tenang, nyaman dan memiliki makanan berkualitas yang sesuai dengan harganya. “
- 5) Apakah menurut Anda harga makanan sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?  
“ Saya akan merasa puas dan sebanding dengan harga yang ada jika kualitas makanan sesuai dengan harga yang ada. “
- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?  
“ Cukup dengan harga, kualitas makanan, suasana dan pelayanan yang baik dapat mempertahankan citra restoran dan banyak pengunjung yang akan kembali. “

Informan 5 : Herman Yoseph Hans Wianto

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ *So far is good*, meskipun restoran yang saya coba tidak sebanyak itu. Namun makanan yang saya sudah coba, sangat menarik dan sebagian besar sudah memenuhi ekspektasi yang diinginkan, selain itu makan dan *ambience* restoran Jepang memanjakan mata saya.”

2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

” Kualitas makanan dan penampilan penyajian tentunya sangat penting dalam memengaruhi rasa makanan yang akan dihasilkan, sehingga memiliki peran penting dalam menentukan layak tidaknya untuk mencoba mengunjungi suatu restoran. Citra merek dan harga juga memengaruhi keputusan tersebut, karena kualitas dan harga memiliki korelasi yang sebanding, seperti pepatah ada barang ada harga. ”

3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Tentunya. “

4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Ekspektasinya saya ingin rasa, penampilan, dan harga yang bagus dan *worth it*. Jika harga makanan mahal, rasa dan penampilan harus dapat membuktikan kelayakan harga yang mahal tersebut. ”

5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Sudah seharusnya kedua hal tersebut sebanding. “

6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Selalu melakukan evaluasi dari pihak produsen dan konsumen, karena mereka yang bisa menilai sejauh mana kemampuan restoran dan pelayanan dalam memberikan kepuasan terhadap pelanggan. “

Informan 6 : Kezia Tjahjadi

1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Pengalaman saya cukup membuat saya terkesan karena suasananya sangat nyaman, lingkungannya yg bersih, dan pelayanannya yg sangat ramah. Dari segi makanannya pun dapat dirasakan bahwa menggunakan bahan yang berkualitas. ”

2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Kualitas makanan menjadi salah satu alasan saya untuk menentukan minat saya untuk kembali. Selanjutnya citra merek juga berpengaruh, menjadi lebih dikenal oleh kalangan masyarakat terutama jika sudah dikenal memiliki reputasi yg bagus. Penyajian yang menarik juga menambah nilai karena visual makanan cukup penting apalagi masyarakat sekarang kebanyakan ingin membagikan foto makanan yg mereka makan di media sosial. “

3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Sangat mendukung karena bisa menciptakan suasana yang lebih otentik, menambah nilai estetika, dan meningkatkan pengalaman makan. “

4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Berharap untuk tetap menjaga kualitas makanannya dan pelayanannya diusahakan untuk tetap konsisten. Variasi menu juga bisa disesuaikan seiring dengan perkembangan zaman. “

5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

” Secara umum tentu saja ya, karena saya bisa menikmati makanannya dan juga mendapatkan pelayanan yg sangat ramah. ”

6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Terus menjaga kualitas makanan, melatih staff untuk tetap bisa melayani konsumen dengan baik, dan selalu memerhatikan kebersihan juga kenyamanan. “

Informan 7 : Axel Setiawan

1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Sangat tertarik. Karna saya pribadi sangat menyukai masakan Jepang sehingga saya nyaman untuk menikmati dan mendatangi restoran casual dining Jepang. “

- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?  
“ Saya rasa kualitas makanan, citra merek serta cara penyajiannya sangat berpengaruh terhadap kepercayaan saya sebagai konsumen terutama pada kualitas makanan. Bagi saya, hal terpenting yaitu citra merek, yang akan menentukan apakah saya akan datang terhadap restoran tersebut. “
- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?  
“ Sangat mendukung “
- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?  
“ Harapan dan ekspektasi saya yaitu makan dengan tenang sehingga dapat dinikmati entah sendiri atau bersama orang lain. “
- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?  
” Ya harus, jika tidak kualitas dan makan bisa berbeda sehingga konsumen bisa kecewa karena tidak memiliki kesetaraan dengan harga dikeluarkan. “
- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?  
“ Inovasi dan menggunakan kualitas bahan makanan yang baik, mengevaluasi kinerja servis. ”

Informan 8 : Nathania Christy Angel

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?  
“ Selama ini saya merasa puas dengan restoran – restoran Jepang yang pernah saya kunjungi. Sangat memuaskan karena sudah sesuai dengan standar restoran casual dining tema Jepang. “
- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Saya biasanya suka mencoba untuk datang ke restoran casual dining Jepang, tapi apabila saya rasa makanannya kurang *fresh* atau tidak sesuai dengan harapan saya, saya tidak akan kembali ke tempat yang sama. Untuk citra merek saya tidak terlalu mementingkan hal itu, yang penting kualitas makanannya sesuai harapan saya. Untuk harga, bagi saya sangatlah fleksibel, bergantung dengan kedua aspek tersebut. “

- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Iya, dikarena musik, pencahayaan dan dekorasi merupakan komponen penting yang mampu mendorong nafsu dan pengalaman makan saya di restoran casual dining Jepang. Nuansa estetika Jepang yang kuat namun tidak berlebihan — elemen kayu, lampion, bonsai, noren (tirai Jepang), atau lukisan bertema Jepang. Pencahayaan hangat dan tenang . Musik latar tradisional atau instrumen Jepang modern yang ringan. “

- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Harapan saya adalah saya bisa menikmati masakan Jepang secara autentik dan rasa. Serta restoran yang saya datangi memiliki *ambience* yang cocok dengan tema Jepang. “

- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Bagi saya harus sebanding, jika tidak maka saya akan merasa kecewa dengan membayar nilai yang tinggi namun tidak mendapatkan kualitas makanan yang baik dan benar. “

- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Selalu memperhatikan kualitas makanan yang disajikan dan selalu memperhatikan kedetailan dalam penyajian makanan dari seorang pelayan hingga pelanggan. Mendengarkan keluhan dari seorang pelanggan dan segera memperbaiki serta meningkatkan supaya pelanggan tidak meras kecewa. “

Informan 9 : Ben Richard

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?

“ Pengalaman saya cukup menyenangkan, saya merasa suasana restoran Jepang casual dining biasanya nyaman, tenang, dan menyajikan makanan

dengan rasa autentik. nuansa Jepang yang kental membuat makan jadi lebih terasa berpengalaman, bukan sekadar mengisi perut. “

- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?

“ Kualitas makanan tentu sangat penting jika rasanya autentik dan bahan yang segar, saya cenderung ingin kembali. citra merek juga memengaruhi, karena merek yang terpercaya biasanya punya standar tertentu. harga menjadi pertimbangan, tapi selama sebanding dengan kualitas, saya tidak keberatan. penyajian makanan yang menarik secara visual juga menambah nilai membuat makanan tampak lebih menggugah selera dan layak untuk difoto. “

- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?

“ Sangat mendukung, musik Jepang atau alunan lembut membuat suasana jadi lebih tenang dan otentik. Lalu, dekorasi khas Jepang seperti lampion, kayu, dan ornamen tradisional membuat suasana makan terasa seperti di Jepang asli. “

- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?

“ Saya berharap restoran Jepang terus menjaga kualitas makanannya dan suasana restorannya tetap nyaman. saya juga mengharapkan adanya inovasi menu yang tetap otentik tapi menyesuaikan selera lokal. “

- 5) Apakah menurut Anda harga makanan harus sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?

“ Ya, jika makanan yang disajikan memiliki rasa yang autentik dan pelayanan baik, maka harga yang sedikit lebih tinggi pun masih masuk akal. Namun jika kualitas turun atau pelayanan kurang, maka kesan ‘tidak sepadan’ bisa muncul meskipun harganya tidak mahal. “

- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?

“ Tetap konsisten pada kualitas rasa dan bahan, melatih karyawan untuk selalu ramah dan efisien, perbarui suasana atau dekorasi secara berkala agar pelanggan tidak bosan. Dibuatkan program loyalitas atau promosi agar pelanggan ingin kembali. “

Informan 10 : Elvina Limanto

- 1) Bagaimana pengalaman dengan restoran casual dining Jepang ?  
“ Sangat menyenangkan karena mempunyai banyak variasi yang menarik dan memiliki suasana yang nyaman dan tertata, serta harga terjangkau. “
- 2) Apa pengaruh kualitas makanan, citra merek, harga, dan penyajian terhadap minat anda dalam mengunjungi restoran casual dining Jepang ?  
“ Sangat berpengaruh, terutama pada kualitas makanan yang disajikan oleh restoran tersebut dapat membangun kepercayaan konsumen serta mendorong untuk mengunjungi ulang ditambah dengan harga terjangkau. Jika restoran itu memiliki reputasi yang baik di masyarakat hal itu juga dapat menjadi bahan pertimbangan saya dalam mengunjungi restoran tersebut. ”
- 3) Apakah musik, pencahayaan dan dekorasi mendukung pengalaman makan anda di restoran casual dining Jepang ?  
“ Mendukung, mereka yang memiliki tempat yang nyaman dan autentik akan menjadi sebuah kombo yang bagus sembari menyantap hidangan. “
- 4) Bagaimana harapan dan ekspektasi Anda terhadap restoran casual dining Jepang ?  
“ Kualitas makanan yang konsisten dan tetap autentik dengan Jepang dengan harga yang terjangkau namun tetap dengan kualitas yang terbaik, penyajian yang menarik dan memiliki variasi menu yang banyak. “
- 5) Apakah menurut Anda harga makanan sebanding dengan kualitas dan pengalaman makan ?  
“ Sebanding, jika menu dihidangkan dengan kualitas yang terbaik namun harga yang terjangkau serta suasana Jepang yang autentik. “
- 6) Apakah saran Anda untuk mempertahankan dan meningkatkan pengalaman pelanggan ?  
“ Tetap menjaga kualitas makanan, kebersihan dan kenyamanan ruangan, serta meningkatkan sistem pelayanan yang ramah dan cekatan. “

## Lampiran 4. Kartu Bimbingan



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 : Bryan Hermawan NIM : 22110015  
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner  
 JUDUL : MINAT MASYARAKAT MENENGAH KOTA SURABAYA TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI RESTORAN CASUAL DINING JEPANG  
 DOSEN PEMBIMBING : Mahmudi, S.Si, Pur., M.Pd.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	23/5 2025	Komunikasi Judul	
2	30/5 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 1	
3	3/6 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 2	
4	12/6 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 2	
5	13/6 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 3	
6	1/7 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 4	
7	15/7 2025	Konsultasi pengerjaan Bab 5	
8	21/7 2025	Konsultasi revisi telaah pendahuluan	
9	24/7 2025	Konsultasi revisi ulang semua	
10			
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 25 Juli 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

MAHMUDI, S.Si, Pur., M.Pd.  
 Dosen Pembimbing