

Lampiran 1: Instrumen Penelitian (Wawancara Semi-Terstruktur)

Daftar pertanyaan yang dilampirkan kepada para pekerja (*staff*):

- 1) Kapan waktu paling ramai dan penuh pelanggan?
- 2) Kapan waktu yang sepi tau mungkin jarang ada pelanggan?
- 3) Sistem kerja pada kedai 24 jam dibagi menjadi berapa shift?
- 4) Apa menu makanan dan minuman yang bestseller di kedai ini?
- 5) Apa saja fasilitas yang ada pada kedai ini?

Daftar pertanyaan yang dilampirkan kepada pelanggan:

- 1) Darimanakah info mengetahui kedai ciamsoo ini?
- 2) Seberapa sering anda mengunjungi kedai ini?
- 3) Apa yang biasanya Anda lakukan saat berada di kedai ini? (misalnya: makan, bekerja, nongkrong)
- 4) Mengapa memilih kedai ini untuk nongkrong daripada tempat tongkrongan lain?
- 5) Apakah tempat ini cocok untuk dihabiskan dalam waktu yang lama?
- 6) Apa pendapat Anda tentang kedai yang buka selama 24 jam?
- 7) Apakah Anda merasa keberadaan kedai 24 jam ini membantu atau memudahkan aktivitas Anda? Mengapa?
- 8) Pada jam berapa Anda biasanya datang ke kedai ini, dan mengapa memilih waktu tersebut?
- 9) Apakah Anda merasa aman dan nyaman saat berada di kedai ini di malam hari?
- 10) Menurut Anda, apa yang bisa ditingkatkan dari kedai ini sebagai kedai 24 jam?
- 11) Apakah kedai ini *family friendly*? Dan cocok untuk segala usia, termasuk anak- anak?
- 12) Apakah harga yang dihabiskan di kedai ini *worth it* dengan kualitas yang dihidangkan?

Daftar pertanyaan yang dilampirkan kepada ahli bisnis:

- 1) Apa faktor yang membuat pelanggan datang ke suatu tempat tongkrongan seperti kedai?
- 2) Apakah konsep kedai 24 jam yang saya teliti termasuk salah satu alasan pelanggan ingin datang ke suatu tempat?
- 3) Apakah anda setuju bahwa preferensi konsumen sangatlah penting bagi suatu usaha bisnis?
- 4) Berdasarkan hasil penelitian yang saya dapatkan melalui jawaban interview dengan narasumber pelanggan tentang preferensi konsumen, apakah anda setuju dengan jawaban yang ada?
- 5) Apa faktor yang paling menentukan untuk membuat orang balik terus ke tempat makan yang sama dan melakukan repurchase buying?

Lampiran 2: Dokumentasi Kegiatan Wawancara



Lampiran 3: Dokumentasi Suasana dan Fasilitas Lokasi Penelitian



Lampiran 4: Kartu Konsultasi Laporan



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

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Maralisa Christine NIM : 22110027
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
 JUDUL : Studi Preferensi Konsumen Terhadap Kemasan Sajian
 DOSEN PEMBIMBING : Daniel Pandy May, S.Pd, M. Pd, M.M.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	13 Mei 2025	Konsultasi judul	<i>Dham</i>
2	15 Mei 2025	konsultasi judul → fix judul	<i>Dham</i>
3	20 Mei 2025	konsul bab 1	<i>Dham</i>
4	5 Juni 2025	konsul bab 2	<i>Dham</i>
5	10 Juni 2025	Revisi bab 1 & 2	<i>Dham</i>
6	18 Juni 2025	konsul bab 3	<i>Dham</i>
7	26 Juni 2025	konsul bab 4 → 5	<i>Dham</i>
8	2 Juli 2025	Revisi bab 3 → 4	<i>Dham</i>
9	6 Juli 2025	Revisi bab 5	<i>Dham</i>
10	8 Juli 2025	Pelengkapan penulisan, review seluruh laporan	<i>Dham</i>
11	11 Juli 2025	Final Project Report has been approved.	<i>Dham</i>
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 11 Juli 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Dosen Pembimbing