

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Profile Informasi

Chef de Cuisine	: I Wayan Wiana
Sangkar Manager	: Abdul Hadi
Sangkar Server	: Suantari Komang
In Villa Dining Manager	: Melati Putri Susilo
In Villa Dining Server	: Komang Gede Krisna Caka Manginte

## Lampiran 2 Pertanyaan Wawancara

1. Menurut anda, mengapa tamu memilih untuk makan di Sangkar Restaurant atau *In Villa Dining* ? Sebutkan apa saja yang menjadi daya tariknya ? Apakah karena menu, pelayanannya atau alasan yang lain ?
2. Menurut anda, kebanyakan tamu di Bulgari Resort berasal dari negara mana ? Dan apakah setiap tamu tersebut memiliki karakteristik khusus terhadap pilihan menu makanan yang disajikan ?
3. Menurut anda, menu apakah yang paling sering diorder di Bulgari Resort ?
4. Menurut anda, apakah program : *Event by design, Seasonal Festive Menu, Sunday Brunch, Barbeque*, dan *Romantic Dinner* berpengaruh terhadap daya tarik tamu di Bulgari Resort ?

### Lampiran 3 Transkripsi Wawancara

Berdasarkan hasil penelitian dari beberapa sumber yang kompeten sebagaimana struktur organisasi di atas, maka berikut adalah hasil wawancara penulis:

1. I Wayan Wiana, Chef de Cuisine, mengatakan bahwa, “ *karena makanan yang kita hidangkan baik disangkar maupun ivd sangat berkualitas karena kita sangat menjunjung tinggi kualitas hingga layak dibilang ultra luxury didukung dengan bahan-bahan yang kita gunakan juga tidak main main seperti Canadian Lobster, beluga caviar, beef steak wagyu Japanese Marbeling 9, Hokkaido scallop, tidak terlepas juga dengan rasa makanan yang begitu menakjupkan dari sentuhan chef yang memang professional dibidangnya, selain itu juga didukung dari ambience restaurant/ivd yang sangat khas ocean view bisa dinikmati sambil makan baik dari sangkar maupun dari ivd dan dengan service yang sangat ramah dan professional. Untuk tammu kebanyakan dari negara-negara dari eropa seperti perancis, Italy, belanda dan juga china. Tamu yang sering kita handle yang mempunyai karakteristik yang kuat itu tamu india, biasanya tamu india suka memesan makanan india walaupun dimenu kita tidak tersedia makanan india namun kita punya chef yang memang mahir di semua jenis makanan sehingga apapun pesanan tamu meskipun diluar menu tetap akan kita masakkan sesuai dengan keinginan tamu contohnya: aloo goobi, doza, paneer curry. Menu seperti lobster set menu( disini kita hidangkan makanan berbahan lobster live dari appetizer sampai maincoursenya) seperti lobster panggang, lobster soup, lobster balado. Sangat berpengaruh karena Sebagian besar tamu-tamu berkunjung dengan tujuan untuk liburan, honeymoon, celebrate birthday, wedding anniversary, tunangan dan lain-lain.”*
2. Abdul Hadi, Sangkar Restaurant Manager, mengatakan bahwa, “ *kebanyakan tamu yang dining di Sangkar Restaurant suka sama makanan dan suasana restaurant yang konsepnya contemporary Italian dan Indonesian concept. Kalau yang di in villa dining mereka suka sama makanannya dan pelayan yang diberikan oleh staff service, dan di villa tersedia living room yang cozy untuk menikmati jamuan makan malam/siang secara privasi. Kebanyakan tamu dari*

*Tiongkok, Rusia, Arab Saudi, India. Mereka punya kesenangan yang berbeda dalam memilih menu dalam setiap perjamuannya. Tamu Tiongkok lebih banyak memilih Indonesian dish, kalau tamu India mereka cenderung mengkonsumsi masakan yang dari negara asalnya seperti kare, naan, dosa, biryani, chicken tandoori. Ultimate nasi goreng, ikan bakar colo-colo, spaghetti vongole, udang nyat-nyat, beef steak kiwami Mb9+ adalah menu yang paling sering di pesan tamu Bulgari. Sangat berpengaruh. Karena tamu yang datang mereka bisa menyesuaikan keinginannya sesuai konsep yang disajikan dalam bentuk kegiatan yang bisa dipilih sama customer.”*

- 3. Suantari Komang, Sangkar Restaurant Server, mengatakan bahwa, “untuk setiap tamu yang menginap dibulgari mereka akan mendapatkan privilege untuk bisa menikmati breakfast lunch atau dinner disangkar atau divilla dining. Disangkar mereka bisa menikmati makanan sambil melihat langsung view lautan indah dan juga makanan yang beragam dari restaurant, jika in villa dining mereka bisa menikmati makanan tanpa perlu pergi ke restaurant dan mereka bisa menikmati kenikmatan makanan yang sama dan service yang sama pula karena in villa dining kita menyiapkan pesanan tamu set up makanan divilla sampai makanan ready to eat. Tamu Bulgari itu dari manca negara tapi mostly dari China, Rusia, Swiss. Setiap negara memiliki karakteristik yang berbeda. Ada yang suka makanan khas negaranya atau ingin mencoba makanan dari negara lain. Contohnya seperti tamu cina mereka lebih memilih makan makanan khas mereka karena sudah mengetahui rasanya. Untuk breakfast mereka menyukai menu local set yaitu Balinese set breakfast yang dimana disajikan dengab sate ikan, tum ayam, sayur urab, dan bubur sumsum untuk starter dan beberapa pilihan maincourse seperti nasi goreng, mie kuah, bubur ayam. Lalu untuk lunch dan dinner yang sangat diminati adalah nasi goreng khas yang diberi nama ultimate nasi goreng dimana nasi goreng ini tidak seperti nasi goreng pada umumnya karena ultimate nasi goreng disajikan dengan beef satay dan juga half lobster. Tentu, karena tamu menginap ingin*

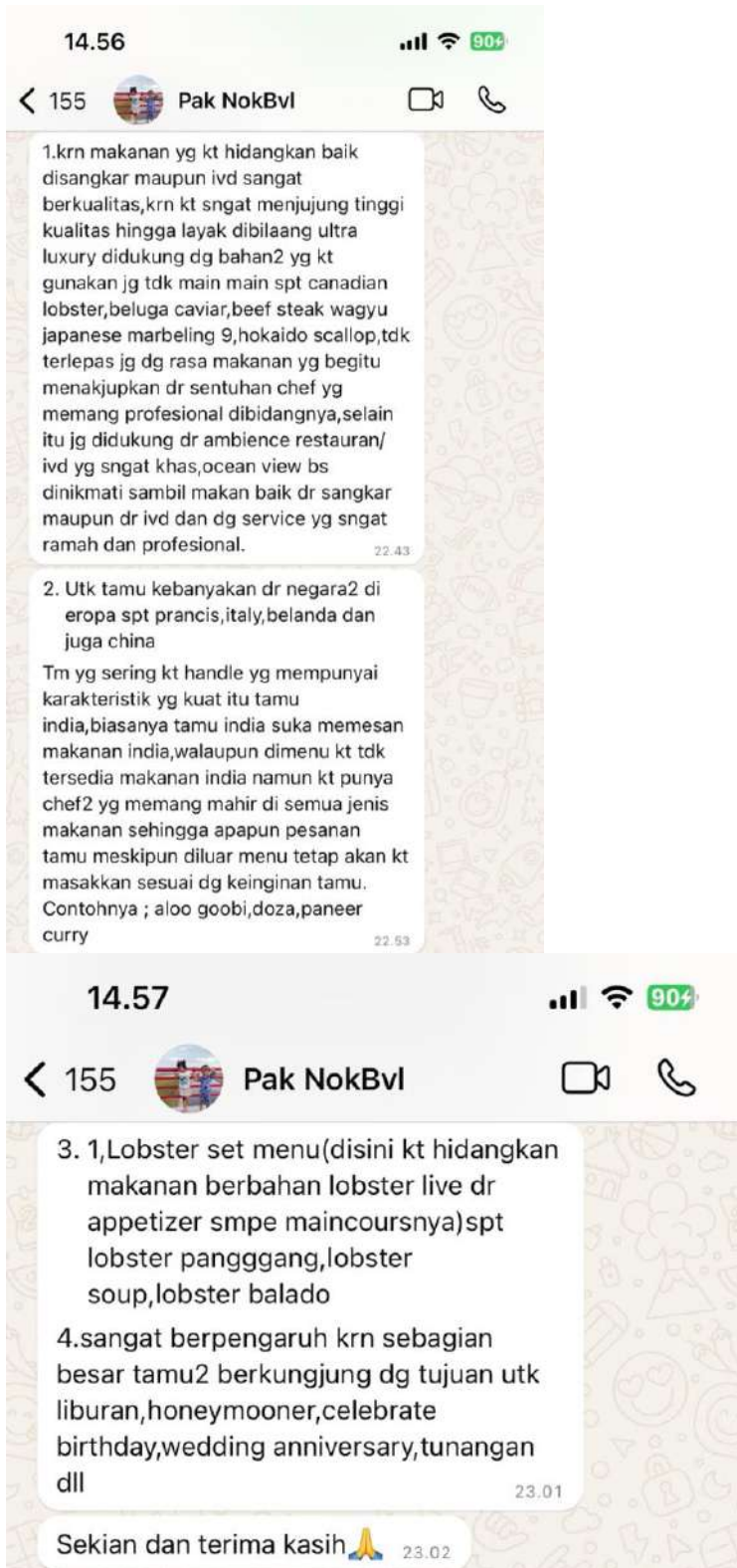
*melakukan hal yang belum pernah mereka lakukan sebelumnya dan juga ingin melakukan banyak kegiatan saat berlibur dengan adanya dine by design mereka bisa merasakan pengalaman dining dengan private dan juga dengan view yang sangat indah begitupun dengan kegiatan lainnya.”*

4. Melati Putri Susilo, In Villa Dining Manager, mengatakan bahwa, “ *menurut saya masing-masing itu ada plus poin nya. Kalau di Sangkar Restaurant tamu dapat langsung dine in dengan view Indian Ocean dengan service dan makanan yang memuaskan, kalau in villa dining, tamu dapat mendapatkan privacy di villa dengan makanan dan service yang memuaskan juga. Kebanyakan tamu dari China, Arab Saudi, India, Rusia. Kalau tamu dari China lebih dominan memilih masakan Asian seperti Indonesian food, kalau tamu dari India sering sekali mereka memilih masakan dari negara nya sendiri dan pastinya mereka melakukan pre order mungkin sehari sebelum atau beberapa jam sebelum dan pasti kita capaikan kemauan mereka kalau masi bisa. Untuk menu seringkali tamu memesan Ultimate Nagi Goreng, Risotto carnaroli al timo e limone frutti de mare, Spaghetti pomodoro, Spaghetti alle Vongole, Wagyu Beef Burger, Catch of The Day. Dine by design, seasonal festive menu, bbq, itu semua sangat pengaruh ke daya tarik tamu karena di setiap event kita memiliki khas nya dan menu yang berbeda dari menu restaurant. Kita menediakan set menu untuk dine by design, romatinc, dan untuk bbq juga sudah memiliki menu nya sendiri. Jadi menurut saya tamu akan tertarik dengan adanya itu.”*

5. Komang Gede Krisna Caka Manginte, In Villa Dining Server, mengatakan bahwa, “*kalau di sangkar pertama karena view nya facing to the ocean, restoran nya authentic yang unik banyak sangkarnya juga terus makanannya juga standard Bulgari kayak misalkan yang Asian kita selalu taruk ada makanan khas Balinya disana terus service kita pasti bakal jual service yang bagus. Kalau in villa dining, tamu kita juga banyak yang tidak mau keluar villa makanya pilih in villa dining lebih private terus di villa juga mendapatkan view Indian ocean, kalau makanan hampi sama dengan Sangkar Restaurant, bisa*

*order semua menu. Kalau tamu banyakan dari China, Rusia, Europe, Arab Saudi , India. Kalau china lebih memilih Asian food dan selalu porsi banyak dan selalu minta service yang cepat sama dengan Rusia. Arab Saudi dan Indian kadang request makanan dari negara mereka sendiri dan tetap kita buatin. Menu yang paling sering di order Ultimate nasi goreng karena nasi goreng kita ada isi lobster dan wagyu beef, ada beef rendang, iga babi, soto buntut. Kalau yang western ada Spaghetti Vongole, burger, risotto mushroom, steak, western kita masi klasik banget menu nya bukan yang modern. Sangat pengaruh dine by design, Sunday brunch, bbq itu kan menu nya beda dengan restaurant, itu sangat pengaruh karena dine by design seperti private dinner, bbq juga bisa di mansion nya mereka atau venue. Menu nya beda dan memiliki set menu sendiri pasti akan menambah daya tarik tamu.”*

## Lampiran 4 Bukti Wawancara



14.58

91%

<  suan >  
suantarikomang31\_



1. Untuk setiap tamu yang menginap di Bulgaria mereka akan mendapatkan privilege untuk bisa menikmati breakfast lunch atau dinner di sangkar atau di villa dining. Di sangkar mereka bisa menikmati makanan sambil melihat langsung view lautan yang indah dan juga makanan yang beragam dari restaurant, jika di villa dining mereka bisa menikmati makanan tanpa perlu pergi ke restaurant dan mereka bisa menikmati kenikmatan makanan yang sama dan service yang sama pula karena di villa dining kita menyiapkan pesanan tamu set up makanan di villa sampai makanan ready to eat.

2. Tamu Bulgaria itu dari manca negara tapi mostly dari China, Rusia, Swiss. Setiap negara memiliki karakteristik yang berbeda ada yang suka makanan khas negaranya atau ingin mencoba makanan dari negara lain. Contohnya seperti tamu China mereka lebih memilih makan makanan khas mereka karena sudah mengetahui rasanya

3. Untuk breakfast mereka menyukai menu lokal set yaitu Balinese set breakfast yang dimana disajikan dengan sate ikan, tum ayam



Sayur urab, dan bubur sumsum untuk starter dan beberapa pilihan main course seperti nasi goreng, mie kuah, bubur ayam. Lalu untuk lunch dan dinner yang sangat diminati adalah nasi goreng khas yang diberi nama \*ultimate nasi goreng\* dimana nasi goreng ini tidak seperti nasi goreng pada umumnya karena ultimate nasi goreng disajikan dengan beef satay dan juga half lobster.

4. Tentu, karena tamu yang menginap ingin melakukan hal yang belum pernah mereka lakukan sebelumnya dan juga ingin melakukan banyak kegiatan saat berlibur dengan adanya dine by design mereka bisa merasakan pengalaman dining dengan private dan juga dengan view yang sangat indah begitupun dengan kegiatan lainnya



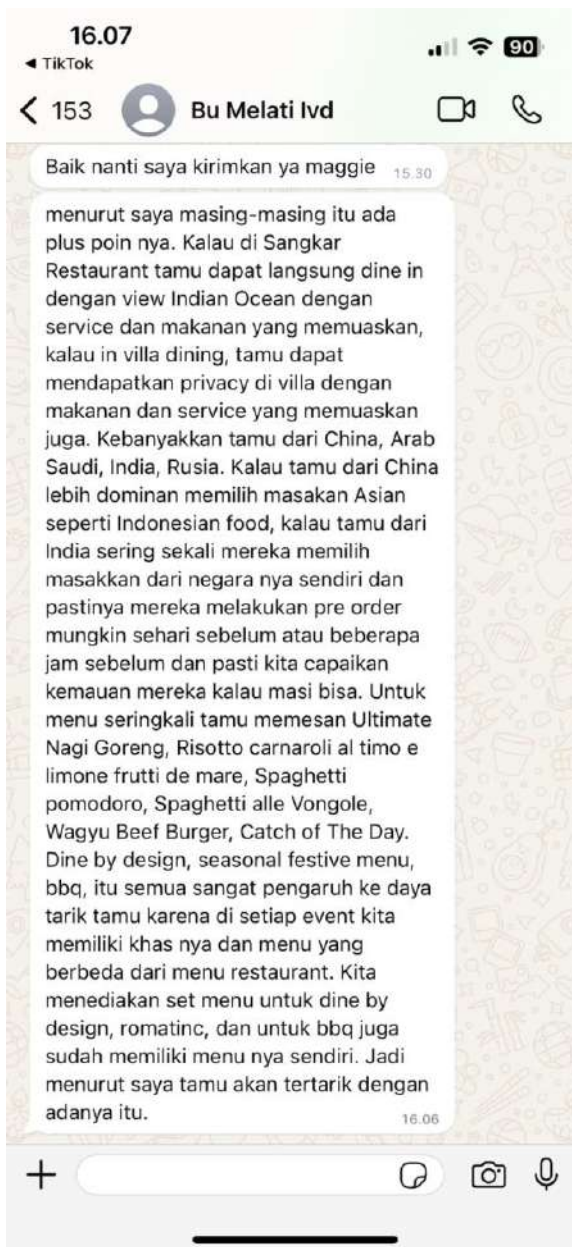
# Bli caka wawancara

13 May 2024



0.00

-5.24



**Lampiran 5 Dokumentasi**



**FB Manager**



**Executive Chef**



**Chef de Cuisine**



**In Villa Dining Server**