

LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Pengumpulan Data (Kuesioner)

Nama anda
Your answer: _____

Usia anda

13-25 tahun
 26-30 tahun
 31-45 tahun
 46-60 tahun

Jenis Kelamin

perempuan
 Laki-Laki

Pekerjaan

Mahasiswa
 Berkerja
 Ibu Rumah Tangga

Beberapa orang Anda makan di restoran atau kafe?

Sering
 Kadang-kadang
 Jarang
 Tidak pernah

Apakah yang menurut Anda merupakan elemen penting dari tata penyajian hidangan yang menarik? (Pilih yang sesuai)

Presentasi visual (pengaturan warna, kontras, penataan)
 Kelestarian dalam penyusunan (penggunaan piring, alat makan, dekorasi)
 Kebersihan dan tata letak hidangan di atas piring

Bagaimana tata penyajian yang menarik memengaruhi pengalaman makan Anda di restoran atau kafe?

Membuat pengalaman makan lebih menyenangkan
 Meningkatkan kepuasan terhadap makanan
 Mempengaruhi penilaian anda terhadap kualitas restoran atau kafe

Apakah Anda setuju bahwa tata penyajian yang menarik merupakan faktor penting dalam mempengaruhi preferensi konsumen terhadap restoran atau kafe?

Sangat Setuju
 Setuju

Lampiran 2 Instrumen Pengumpulan Data (Wawancara)

	Pertanyaan
1	Nama dan Tahun lahir pemilik kedai
2	Kedai big Ali ini beroperasi dari tahun berapa?
3	Menu makanan yang paling best seller di kedai apa?
4	Apa yang membedakan penyajian makanan di kedai Anda dengan kedai lain?
5	Bagaimana Anda memastikan kebersihan dan kerapihan dalam penyajian makanan?
6	Apa saja elemen penting yang Anda perhatikan dalam penyajian makanan agar menarik bagi pelanggan?
7	Apa peran warna, tekstur dan komposisi dalam strategi penyajian pada makanan?
8	Bagaimana Anda memastikan bahwa tampilan makanan tetap menarik dan konsisten setiap hari?
9	Bagaimana Anda memastikan bahwa cara penyajian disini mencerminkan konsep dan karakter kedai anda?
10	Bagaimana Anda mengukur keberhasilan atau dampak dari cara penyajian makanan yang menarik terhadap jumlah pengunjung atau kepuasan konsumen?
11	Bagaimana anda memilih jenis piring yang digunakan untuk menyajikan makanan ? apakah ada pertimbangan khusus untug meningkatkan estetika penyajian?
12	Bagaimana anda melatih atau mengembangkan kemampuan karyawan anda dalam hal penyajian?

Lampiran 3 Transkripsi Hasil Wawancara

Percakapan

B : Selamat Malam kaa, Maaf mengganggu. Perkenalkan namaku Bita dari Akademi Sages. Izin untuk mewawancarai mengenai Kedai Big Ali ya kak.

A : Oh iya boleh gapapa.. Salam kenal yaa, aku Arhan. Aku Alumni Sages jugaa..

B : Oh keren ya kaak, udah bisa bikin usaha sendiri.. Kalau boleh tau usaha kakak ini udah dari kapan ya? Trus katanya udah ada cabang ya kaak?

A : Usaha ini kurang lebih udah dari bulan November 2022, habis aku lulus kuliah aku langsung ngelola usaha ini.. kalau untuk cabang, sekarang udah ada 4 sih disemarang semua.

B : Usaha kakak ini ada tema atau konsep nya gitu gaa? Makanan yang kaka jual di kedai ini rata rata main course ya?

A : Adaaa, konsep nya itu kaya western food tapi harga kaki 5 gitu, iyaa menu kita kebanyakan maincourse karna maincourse itu porsinya lumayan banyak dan ngenyangin..

B : Ohh menu yang paling best sellernya apa kak disana?

A : Best sellernya kita ada di chicken grill big ali namanya.. jadi dia kaya chicken grill dengan saus bbq nah itu special sauce dari kita gitu.

B : Trus kak apa sih yang membedakan Kedai Big Ali dengan tempat lainnya?

A : Di Kedai Big Ali ini kita menyajikan makanan western food yang mungkin beberapa jarang bisa ditemuin di kedai kedai lainnya, trus kita juga mengedukasi masyarakat tentang variasi menu menu baru gitu

B : Kalau boleh tau kira kira menu makanan yang sudah kaka kenalin di sana apa aja kak ?

A : Ada pasta-pasta gitu kaya béchamel, pesto, lasagna, chicken periperi dan masih banya lagi deh pokoknya.. datang aja nanti..

B : Ohh iyasih aku juga jarang nemuin makanan western yang anti mainstream hahaha.

A : iyaa apalagi harganya murah tapi udah bisa makan makanan western, trus di kedai big ali ini sebelum makanannya datang kita selalu nyiapin *placemat* disetiap meja, trus kita juga merapikan utensils kaya sendok, garpu, dan pisau jugaa.

B : Loh berarti pelayanannya secara galangsung kaya lagi di restoran bintang 5 gitu ya?

A : Iya bener, kita pengen orang orang ngerasain pengalaman makan yang mewah walaupun makanannya murah.

B : Wah keren banget dong ya berarti. Trus kak gimana sih caranya buat bisa mastiin kalau penyajian makanannya itu bisa selalu konsisten dari hari ke harinya?

A : Disini kita ngandelin checker yang udah berpengalaman dan udah pasti paham sama SOP.

B : Berarti emang udah di pastikan kalau penyajian makanannya itu selalu sama terus yaa ga berubah-ubah?

A : Bener banget biit..

B : Oiya kak di kedai kakak itu merhatiin elemen-elemen dari penyajian makanan gaaa? Kaya merhatiin warna, tekstur, sama cara platingnya gitu?

A : Iya bit, kita juga memperhatikan itu. Apalagi warna pada makanan itu penting banget, harus nyambung biar orang-orang yang liat makanannya itu kaya seger gitu matanya, karna pakai warna warna yang bikin makannya makin wah gitu.. oiya tekstur itu juga bener bener harus diperhatikan, karena gamungkin kan dalam satu hidangan teksturnya flat-flat aja, Jadi bener bener harus bervariasi gitu sih.. biar orang-orang yang makan itu gabosen..

B : Bener sih.. bahkan spaghetti aja kadang yang bahannya simple aja tetep ada teksturnya ntah itu dari dagingnya, saosnya, atau ga ya dari topping nya.. karna kalau engga ada teksturnya jadi kurang berselera makannya. Oh iya kak hamper lupa, kalau garnish garnish gitu kaka pakai gaa? Dan menurut kaka garnish itu seberapa penting sih untuk suatu hidangan?

A : Iyaa pokoknya warna sama tekstur itu penting banget deh. trus kalau untuk garnish mungkin aku pake tomato cherry, dan dedaunan kaya microherbs.. kalau untuk bunga-bunga gitu kita belum pakai sih, mungkin untuk kedepannya yaa.. Garnish itu penting sih karna bisa bikin hidangan makin cantik dan menarik, tapi harus pakai yang edible yaa biar konsumen ga ribet buat nyisihin garnish yang ada dipiring..

B : Menurut kaka pemilihan piring itu penting gaa? Atau bebas aja untuk piringnya?

A : Untuk piring itu kita pakai piring yang praktis aja sih, tapi bukan yang kaya piring yang ada gambar ayamnya itu ya. Kita pakai piring yang cantik juga, jadi bisa bikin look dari hidangannya itu ga setengah-setengah.

B : Wah ini padahal kedai loh, tapi penyajian makanannya keren banget!

A : hahaha bisa ajaa, kita juga masi berusaha buat lebih baik lagi kok. Dari segi pelayanan, rasa makanan, dan juga penyajiannya..

B : Oiya kak di tempat usaha kakak itu karyawan-karyawannya ada kaya pelatihan gitu gaa? Kaya pelatihan untuk tata cara penyajian pada hidangan gitu misalnya? Karna kan pasti gasemua karyawannya ngerti tentang penataan makanan gitu.

A : Adaa dong, aku pasti ngajarin karyawan gimana caranya plating makanan gitu. Karna kalau semisal kedainya ramai, bisa saling bantu..

B : Oh keren banget deh sumpaah, uda kaya di restoran ajaa ahaha, aku masi gaabis piker ajaa karna ini kedai kan yaa? Tapi cara ngatur karyawannya juga mantap gitu ternyata.

A : Harus dong, biar kedai gini tapi jarang-jarang kan ada yang pelayanan dan pengalamannya tuh mahal gitu, hahaha

B : iyaa bener banger, bentar ya kak masi ada beberapa pertanyaan lagi nih. Gimana caranya kakak tau kalau kakak itu berhasil di usaha ini? Trus cara liat kalau penyajian dari makanan yang di hidangkan di kedai ali ini bisa bikin para konsumen puas?

A : Kalau untuk itu kita rajin banget buat ngecek review kedai big ali di review google, kita juga selalu ngumpulin kritik dan saran langsung dari konsumen kitaa. Jadi apa yang konsumen kritik atau ngasi saran itu bisa kita terima dan kita perbaiki lagi untuk kedepannya. Oiya sama kita juga kadang merhatiin kalau banyak konsumen yang datangnya tuh engga Cuma sekali gitu, dan bisa ngeliat juga kalau orang itutuh selalu repeat order menu apa..

B : Berarti kalau konsumennya datang trus dan order makanan yang sama tiap dia datang tuh, rasa yang kaka hidangkan gaperna berubah dong ya? Berarti rasa, tata penyajian dan pengalamannya selalu konsisten..

A : Kita selalu ngusahain itusih, karena konsisten ituu susah banget.. apalagi kalau udah ramai dan hectic, kadang masi ada juga sih beberapa yang kurang memuaskan untuk kita dan juga konsumen. Tapi dari situ ya kita selalu berusaha buat memperbaiki biar para konsumen nyaman dan ngerasa kalau kritik dan sarannya selalu kita dengar.

B : Wah kritik dan saran itu ternyata berpengaruh banget yaa.. okedeh kak kayanya sesi tanya-tanyanya udah cukup segini ajaa, terima kasih banyak ya kak untuk waktunya.. maaf mengganggu..

Lampiran 4 Kartu Bimbingan



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 : Rahitza Fitrah Qayhalani NIM : 21110001
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
JUDUL : Pemilihan Pengisian Lembar Kerja Misiak Untuk Meminimalkan Biaya Hara Ketersediaan
DOSEN PEMBIMBING : Chef Maimusti

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	2/05/2024	Konsul Judul	
2	3/05/2024	konsul Pertanyaan misioner	
3	6/05/2024	konsul Pertanyaan Misiemer	
4	15/05/2024	Konsul BAB 1	
5	21/05/2024	konsul BAB 2	
6	29/05/2024	konsul BAB 3.	
7	11/06/2024	Konsul BAB 3	
8	12/06/2024	konsul BAB 4 dan 5	
9	19/06/2024	Revisi BAB 3, 4, dan 5	
10	19/06/2024	Revisi BAB 3, 4, 5 dan 5	
11	21/06/2024	Revisi BAB 5	
12	23/06/2024	Revisi Penulisan	
13	30/06/2024	Revisi Penulisan	
14	8/07/2024	Final Pusect siap diujikan.	

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

Makalah di disetujui pada 8 Juli 2024 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

MAIMUSTI, S.T, Per. M. Sc.
Dosen Pembimbing