

LAMPIRAN

Lampiran 1.

Transkrip wawancara dengan Ibu Winawati sebagai pemilik Kue Keranjang Ny Lauw Generasi Ketiga

Hari, tanggal: Minggu, 10 Januari 2021

Waktu : 09.00

Lokasi : Apotik Pintu Air, Rumah Pertama Kanan, Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, RT.001/RW.004, Karang Sari, Neglasari, Tangerang

1. Kapan Kue keranjang Ny lauw mulai berjualan didaerah Tangerang?

Jawab : Sejak tahun 1962 Karang Sari, Tangerang

2. Sudah berapa lama Kue Keranjang Ny lauw merintis?

Jawab : Sekitar 58 tahun. Kue Keranjang Ny Lauw merintis di Tangerang pada tahun 1962.

3. Siapa yang mulai merintis Usaha toko Kue Keranjang Ny Lauw

Jawab : Awalnya dari kakek, tapi ibu dari suami saya mulai merintis pabrik ini sekitar tahun 1962. Sekarang saya generasi ketiga

4. Bagaimana awal mula bisnis kue keranjang ny lauw?

Jawab : Pertama kakek yang buat kue keranjang untuk menyambung hidup jadi awal nya hanya menawarkan ke tetangga aja belum ramai seperti sekarang lalu ibu dari suami saya mulai merintis bisnis kue keranjang dengan membuka toko kue keranjang. Semenjak saya menikah dengan suami saya , jadi saya dan suami yang meneruskan bisnis kue keranjang ny lauw sebagai generasi ketiga dan sekarang udah ramai yang beli.

5. Apa perbedaan Kue keranjang ny lauw dahulu dengan sekarang?

Jawab : Dahulu masih sepi banget dan peralatan untuk membuat kue keranjang masih tradisonal banget karena masih menggunakan lumpang dan alu untuk menumbuk tepung ketan yang halus, Dulu juga belum jualan di sosial media hanya lewat tetangga aja lalu sekarang karena semakin banyak yang kenal dengan kue keranjang ny lauw kita pun juga

mengikuti trend untuk berjualan online menurut saya kemajuan teknologi juga harus dimanfaatkan sebagai peluang tersendiri agar dapur tetap mengepul. Lewat online, kami juga jadi lebih bisa punya banyak pelanggan dari luar kota bahkan luar pulau Jawa.

6. Apakah menjual kue keranjang setiap hari atau hanya ada perayaan tertentu saja?

Jawab : Tidak setiap hari karena paling banyak diminati saat perayaan imlek saja dan Idul fitri , kalau setiap hari nya kami hanya menjual dodol saja.

7. Apakah pegawai disini adalah keluarga sendiri atau orang lain?

Jawab : Orang lain tetapi dari dulu pegawai disini turun menurun kerjanya dari keluarga mereka sendiri.

8. Apa perbedaan Kue Keranjang Ny lauw dengan Kue keranjang yang lain?

Jawab : kalau menurut penilaian pelanggan disini rasa dari kue keranjang ny lauw manis nya pas tidak berlebihan dan lebih wangi. Kalau yang lain ada yang manis banget dan ga terlalu wangi, untuk masalah harga lebih mahal sedikit tetapi kue keranjang di ny lauw juga terbaik

9. Bagaimana cara mempertahankan bisnis ini kue keranjang ny lauw dari dahulu hingga sekarang?

Jawab : selalu menjaga citra rasa sih kalau saya , selalu ikutin resep dan turun langsung untuk melihat para pegawai yang bikin nya dan ikut membantu juga di kasih tau cara bikin nya , sekarang sih udah hafal jadi saya hanya turun langsung aja untuk melihat

10. Apakah keluarga Ibu winawati sejak dulu masih memegang teguh nilai-nilai budaya nenek moyang?

Jawab : Ya kalau pribadi sih masih ya. Meskipun saya tidak bisa bahasa cina tapi keluarga saya tetap memegang teguh nilai-nilai nenek moyang saya. kakek saya dulu orangnya pekerja keras untuk membiayai hidup keluarga nya, dan mau mendengar masukan dari pembeli. Kami juga masih melaksanakan hari raya besar Imlek,cap gomeh dan Cengbeng

Lampiran 2.

Transkrip wawancara dengan Ibu Siti adalah seorang pegawai di Kue keranjang Ny Lauw

Hari, tanggal: Minggu, 10 Januari 2021

Waktu : 09.00

Lokasi : Apotik Pintu Air, Rumah Pertama Kanan, Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, RT.001/RW.004, Karang Sari, Neglasari, Tangerang

1. Sudah berapa lama Ibu bekerja sama ibu winawati ?

Jawab : Saya sih sudah lumayan lama disini ya kurang lebih 40tahun'an

2. Apa saja yang dikerjakan Ibu pada bisnis Kue keranjang Ny lauw?

Jawab : Kalau saya disini mengerjakan mengelap daun pisang, mengarang daun pisang ke api dan mengambil kue keranjang di cetakan nya

3. Mengapa Ibu ingin kerja sama dengan Ibu Winawati?

Jawab : Saya pikir dari pada di rumah, ya saya ikut bekerja aja sama ibu winawati kebetulan ibu winawati juga sabar dan sangat baik. Awal-awal saya di ajari dengan lembut sekali jadi saya juga sudah nyaman dan bisa bertahan sangat lama sampai sekarang. Ibu winawati sudah di anggap seperti keluarga sendiri.

Lampiran 3.

Transkrip wawancara dengan Bapak Sukmo adalah seorang pegawai di Kue keranjang Ny Lauw

Hari, tanggal: Minggu, 10 Januari 2021

Waktu : 09.00

Lokasi : Apotik Pintu Air, Rumah Pertama Kanan, Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, RT.001/RW.004, Karang Sari, Neglasari, Tangerang

1. Sudah berapa lama bapak bekerja sama ibu winawati ?

Jawab : Saya sudah lama disini ya kurang lebih 40tahun'an juga sama seperti ibu siti

2. Apa saja yang dikerjakan bapak pada bisnis Kue keranjang Ny lauw?

Jawab : Kalau saya disini mengerjakan menimbang adonan kue di keranjang dan menyusun ke alat kukusan

3. Mengapa Bapak ingin kerja sama dengan Ibu Winawati?

Jawab : Saya kan kepala rumah tangga jadi dari pada di rumah, ya saya ikut bekerja aja sama ibu winawati lumayan untuk menghidupi keluarga saya kalau bekerja di sini dan ibu winawati juga sabar sangat baik mengajari saya hingga bisa. Ibu winawati sudah di anggap seperti keluarga sendiri bagi saya

Lampiran 4.

Transkrip wawancara dengan Mas Bimo adalah pelanggan setia dari Kue Keranjang Ny lauw

Hari, tanggal: Minggu, 20 Mei 2021

Waktu : 12:00

Lokasi : Apotik Pintu Air, Rumah Pertama Kanan, Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, RT.001/RW.004, Karang Sari, Neglasari, Tangerang

1. Sudah berapa lama Mas bimo menjadi pelanggan Kue Keranjang Ny lauw?

Jawab : Kira-kira tahun 2010, Awal nya mama saya sering order tiap mau imlek lalu sekarang karena sudah besar saya yang ambil ke toko kue keranjang ny lauw nya naik motor.

2. Dari mana Mas bimo mengetahui Kue Keranjang Ny lauw?

Jawab : Dari Ibu saya, Udah turun menurun dari keluarga saya kalau mau imlek pasti pesan di Ny lauw karena paling enak rasa nya di banding kan sama yang lain

3. Apa perbedaan dari Kue keranjang ny lauw dengan yang lainnya?

Jawab : Rasa, tiap orang punya selera masing-masing ya. Jadi saya dan keluarga emang cocok dengan kue keranjang ny lauw tidak ingin berpindah lain hati Walaupun harga dibanding yang lain lebih mahal saya tetap lebih suka Kue keranjang ny lauw, karena kue keranjang nya legit, lebih besar dan manis nya pas sangat terasa.

4. Seberapa sering Mas bimo membeli Kue keranjang ny lauw? Untuk konsumsi sendiri saja kah?

Jawab : Setiap Tahun bisa 2 kali ya karena kan hanya perayaan imlek dan Idul fitri saja Ny lauw bikin kue keranjang nya.

5. Apakah Mas bimo setuju Kue keranjang ny lauw termasuk akulturasi makanan?

Jawab : Iya setuju sih saya , Karena saya juga tau kisah nya membangun kue keranjang ny lauw ini pernah baca di internet kalau awal nya bangun bisnis hanya untuk menghidupi keluarga dan masih sepi banget awal nya tapi beliau tidak menyerah sampai sekarang jadi terkenal nama kue keranjang ny lauw nya

Lampiran 5

Transkrip wawancara dengan Ibu Martha adalah pelanggan setia dari Kue Keranjang Ny lauw

Hari, tanggal: Minggu, 20 Mei 2021

Waktu : 12:00

Lokasi : Apotik Pintu Air, Rumah Pertama Kanan, Jl. Bouraq Gang Setelah No.59, RT.001/RW.004, Karang Sari, Neglasari, Tangerang

1. Sudah berapa lama Ibu martha menjadi pelanggan Kue Keranjang Ny lauw?

Jawab : Kira-kira tahun 2002

2. Dari mana Ibu martha mengetahui Kue Keranjang Ny lauw?

Jawab : Saya awal nya tinggal di batam tapi karena suami saya pindah kerja di tangerang jadi mendapatkan info dari temen kalau ada tempat yang jual kue keranjang sangat enak lalu kebetulan mau mendekati imlek saya langsung pesen di kue keranjang ny lauw dan ternyata enak.

3. Apa perbedaan dari Kue keranjang ny lauw dengan yang lainnya?

Jawab : Rasa nya beda kue keranjang ny lauw manis nya pas lebih wangi dan keluarga dirumah suka semua jadi setiap imlek langganan sama kue keranjang Ny Lauw. Karena kue keranjang nya legit, lebih besar dan manis nya pas sangat terasa.

4. Seberapa sering Ibu Martha membeli Kue keranjang ny lauw? Untuk konsumsi sendiri saja kah?

Jawab : Setiap Tahun hanya sekali ya karena kan hanya ikut perayaan imlek saja

5. Apakah Ibu Martha setuju Kue keranjang ny lauw termasuk akulturasi makanan?

Jawab : Iya setuju aja sih saya , Karena kisah awal dari kue keranjang sendiri juga sangat menarik yaa awal nya dari cina lalu jadi bisa di indonesia pernah baca juga di sosial media jadi kalau menurut saya termasuk akulturasi makanan.

GLOSARIUM

Becoming	: Menjadi
Bike	: Sebutan untuk Bibi yang menikah dengan
Cengbeng	: Ziarah ke kuburan
Ceban	: Sepuluh ribu untuk kalangan etnik cina
Cia-gwe	: Penanggalan Tionghoa
Chinese food	: Makanan etnik Cina
Ganqing 感情	: Menghormati dan menjaga ikatan perasaan
Guanxi 关系	: Jaringan bisnis
Guònián 過年	: Tahun Baru
Go Gwee Cee Go, yinli 阴历 *	: Sebutan etnik Cina dihari raya Imlek
Hanzi 汉字	: Aksara Mandarin
Kantonis	: Dialek etnik Cina
Modernisme	: Hubungan manusia dengan lingkungan sekitarnya pada zaman modern
Mahir	: Terampil
Ncek-ncek	: Etnik Cina laki-laki yang berkulit putih
Niángāo (年糕)	: Kue Keranjang
Nanyang 南洋	: Negara Laut Selatan
Noceng	: Dua ribu untuk kalangan etnik Cina
Noban	: Dua puluh ribu untuk kalangan etnik Cina
Overseas Chinese	: Cina perantauan

Positioning	: Posisi
Sam seng	: Upacara agar para roh turun ke bumi untuk makan sedekah atau sesaji makan sedekah atau sesaji
Saban	: Tiga puluh ribu untuk kalangan etnik Cina
Saceng	: Tiga ribu untuk kalangan etnik Cina
Seceng	: Seribu untuk kalangan etnik Cina
Siu kim	: Kertas kuning
Sin-cia 春节	: Perayaan Tahun Baru Imlek
Siban	: Empat puluh ribu untuk kalangan etnik
Tang-ren 唐人	: Etnik Cina pada Dinasti Tang
Tanjidor	: Kesenian Tradisional yang menggunakan alat terompet dan drum.
Toan ngo/Peh Cun (扒船)	: Festival mendayung perahu
Weekend	: Akhir pekan
Wǔ shī 舞狮	: Barongsai
Xiāng 香	: Dupa yang digunakan oleh masyarakat Tiongha sebagai pelengkap dalam ritual ibadah
Xinyong 信用	: Jaringan antar-pribadi
Yin dan yang 阴阳	: Keseimbangan
Yuan Xiao Jie 元宵节	: Cap Go Meh
Zhongguo 中国	: Negara Cina
Zhonghua 中华	: Etnik Cina

DAFTAR GAMBAR



Gambar 1.1
Peta Lokasi Kue Keranjang Ny lauw
Sumber: Google Maps



Gambar 1.2
Brand bisnis Kue Keranjang Ny pang
Sumber :Website



Gambar 2.1

Lokasi Kue Keranjang Ny Lauw

Sumber : Dokumen Pribadi



Gambar 2.2

Penulis dan Ibu Winawati

Sumber : Dokumen Pribadi



Gambar 3.1

Pembeli dapat memilih kemasan Kue Keranjang

Sumber : Dokumen Pribadi



Gambar 3.2

Ibu Winawati dan Lauw Kim Tay suami nya

Sumber : Dokumen Ny Lauw



Gambar 3.3

Adonan Kue Keranjang Tepung beras ketan

Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.4

Mesin Pengadukan Adonan Kue Keranjang

Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.5

Proses Penggarangan Daun Pisang

Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.6

Proses Pencetakan Kue Keranjang Dengan Ditimbang

Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.7

Proses Penyusunan Kue Keranjang.

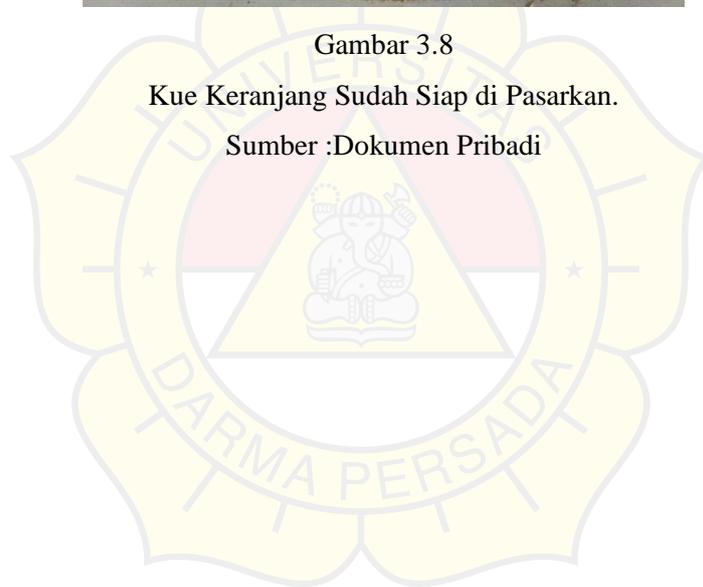
Sumber :Dokumen Pribadi

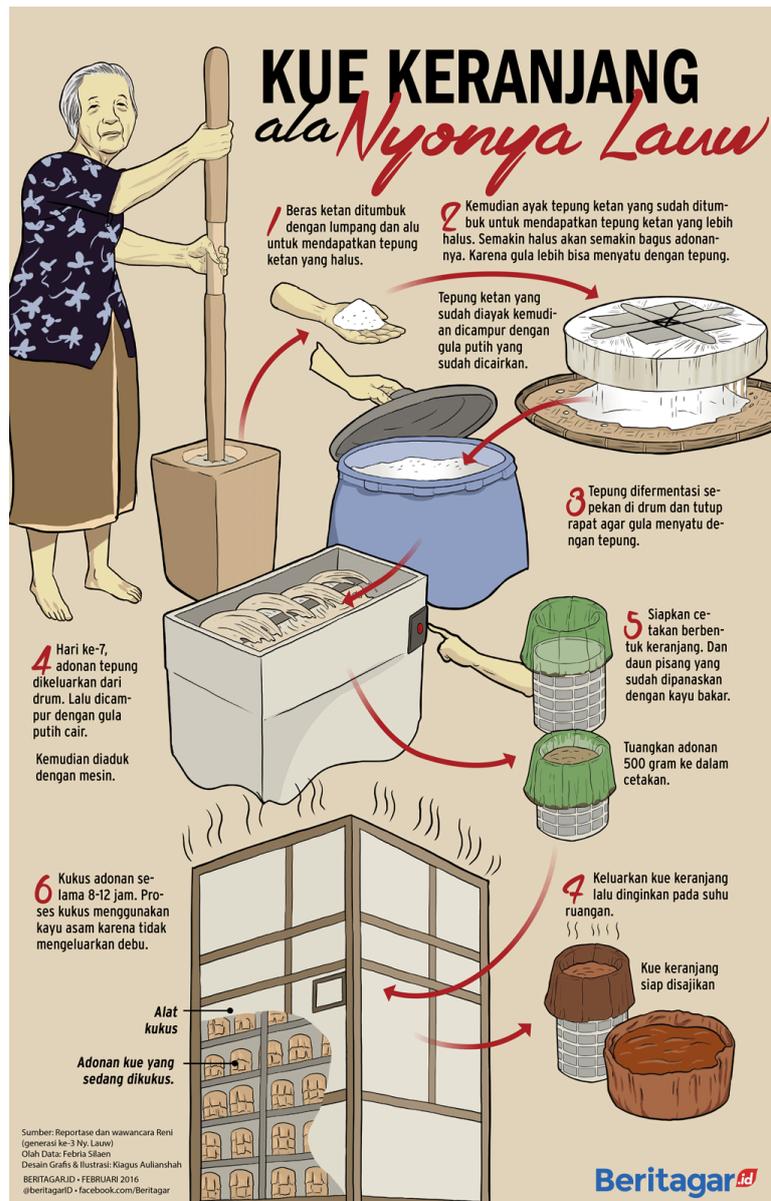


Gambar 3.8

Kue Keranjang Sudah Siap di Pasarkan.

Sumber :Dokumen Pribadi





Gambar 3.9

Gambaran umum dalam membuat kue keranjang

Sumber : Beritagar.id



Gambar 3.10
Penulis dan Ibu Martha
Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.11
Penulis dan Ibu Siti
Sumber :Dokumen Pribadi



Gambar 3.12

Berbagai macam yang di jual di Kue Keranjang Ny Lauw

Sumber : Dokumen Pribadi.



Gambar 3.13

Penulis dan Pak Win

Sumber : Dokumen Pribadi.



Gambar 3.14

Penulis dan Mas Bimo

Sumber : Dokumen Pribadi

