

L

A

M

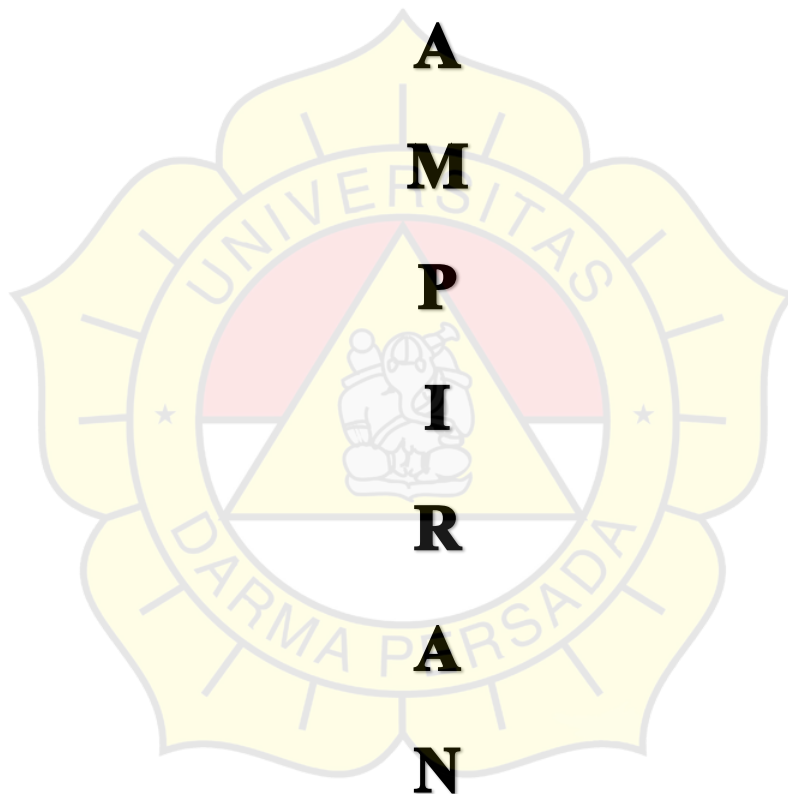
P

I

R

A

N



Lampiran 1

PERTANYAAN WAWANCARA

Nama informan :

Jabatan :

Waktu wawancara :

1. Bagaimana harga yang ditawarkan kepada konsumen pada setiap menu disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?
2. Bagaimana standar penerapan rasa, bentuk, dan tekstur pada setiap menu yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?
3. Bagaimana kualitas menu yang disajikan kepada konsumen di Resto Sushi Umaku Cibubur?
4. Bagaimana konsep yang digunakan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?
5. Bagaimana standar pelayanan yang diberikan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur kepada konsumen?
6. Bagaimana pemilihan lokasi yang dilakukan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?
7. Bagaimana gaya hidup konsumen yang berkunjung ke Resto Sushi Umaku Cibubur dalam melakukan pembelian

Lampiran 2

REKAP HASIL WAWANCARA DENGAN INFORMAN

Nama informan : *Chef* Uki

Jabatan : Pemilik restoran sekaligus *Chef* di Resto Sushi Umaku
Cibubur

Waktu wawancara : 23 Juli 2021

1. Bagaimana harga yang ditawarkan kepada konsumen pada setiap menu disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Harga setiap menu tetap kami pertimbangkan karena kami menasar konsumen bukan hanya untuk kalangan menengah ke atas, tetapi juga kami menasar pada konsumen kalangan menengah ke bawah sehingga kami memberikan harga yang dapat dijangkau oleh semua kalangan namun kualitas bahan baku tetap kami menggunakan yang terbaik dan bermanfaat bagi konsumen

2. Bagaimana standar penerapan rasa, bentuk, dan tekstur pada setiap menu yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

- Terkait rasa, setiap menu yang kami sajikan semuanya merupakan makanan Jepang mulai dari berbagai varian *sushi*, salmon dan menu-menu makanan Jepang yang lainnya, namun kami tetap menyesuaikan dengan lidah orang Indonesia karena bagaimanapun lidah orang Indonesia dan Jepang berbeda.
- Terkait bentuk, bentuk untuk setiap menu yang kami sajikan, kami upayakan semirip mungkin dengan makanan Jepang aslinya, karena makanan Jepang khususnya *sushi* selalu memiliki bentuk yang unik sehingga konsumen akan lebih merasakan *experience* yang lebih.

- Terkait tekstur, setiap tekstur pada menu yang disajikan memiliki takaran atau standar penyajian yang sudah ditentukan. Seperti nasi pada *sushi* ada standar khususnya sehingga nasi yang akan digunakan tidak akan lembek ataupun kering, sebab tekstur pada setiap menu menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena akan mendukung kualitas dari setiap menu yang disajikan kepada konsumen.

3. Bagaimana kualitas menu yang disajikan kepada konsumen di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Kami selalu menjaga kualitas setiap menu yang disajikan kepada konsumen, karena kami tidak pernah membuat *stock* menu yang dapat langsung disajikan, jadi ketika konsumen memesan baru kami membuatnya

4. Bagaimana konsep yang digunakan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Konsep yang kami usung adalah suasana hangat dengan menggunakan banyak lampion serta penempatan *sushi bar*, sehingga akan memberikan *experience* kepada konsumen seakan makan seperti di kedai-kedai yang ada di Jepang

5. Bagaimana standar pelayanan yang diberikan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur kepada konsumen?

Jawaban:

Kami selalu berupaya untuk memberikan pelayanan terbaik kepada semua konsumen kami. Kami juga menyediakan tempat kritik dan saran kepada konsumen yang ingin mengeluh terhadap pelayanan yang telah diberikan oleh karyawan kami. Kami selalu berupaya untuk memberikan pelayanan terbaik kepada semua konsumen kami.

6. Bagaimana pemilihan lokasi yang dilakukan oleh Resto Sushi Umaku

Cibubur?

Jawaban:

Lokasi resto kami berada di dekat perumahan, dan memang ini lokasi cabang pertama resto kami yang awalnya masih banyak tanah kosong. Namun sekarang, sudah padat penduduk dan resto kami juga sudah banyak dikenal oleh masyarakat sehingga sudah sangat mudah dijangkau oleh konsumen

7. Bagaimana gaya hidup konsumen yang berkunjung ke Resto Sushi Umaku Cibubur dalam melakukan pembelian?

Jawaban:

Gaya hidup konsumen di resto ini dapat dikatakan konsumtif, karena kebanyakan yang berkunjung resto kami adalah kalangan anak muda. Hal ini disebabkan oleh adanya opini publik yang terbangun bahwa dengan mengunjungi atau memakan makanan Jepang akan memberikan kesan mewah terhadap status sosial yang dimilikinya.

Nama informan : Reza Hidayat

Jabatan : *Cook*

Waktu wawancara : 23 Juli 2021

1. Bagaimana harga yang ditawarkan kepada konsumen pada setiap menu disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Penentuan harga pada setiap menu selalu menggunakan pertimbangan bahan baku apa yang digunakan dan kualitas yang akan diberikan kepada konsumen. Menurut saya harga yang ditawarkan resto masih *worth it*, khususnya bagi kalangan anak muda.

2. Bagaimana standar penerapan rasa, bentuk, dan tekstur pada setiap menu yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

- Terkait rasa, menu yang disajikan selalu mengedepankan rasa yang dapat diterima oleh konsumen di mana konsumen Indonesia lidahnya cenderung menyukai makanan yang kaya akan rempah sehingga semua bahan baku diupayakan dapat diterima oleh lidah konsumen Indonesia agar rasa yang dihasilkan pada setiap makanan dapat memuaskan konsumen, tetapi tetap diupayakan mirip dengan rasa makanan Jepang yang asli.
- Terkait bentuk, bentuk makanan selalu dibuat semenarik mungkin, tujuannya untuk semakin menambah gairah para konsumen untuk menyantap menu-menu yang disajikan di resto Sushi Umaku Cibubur
- Terkait tekstur, *Chef Uki* sudah menerapkan SOP atau Standar Operasional Penyajian setiap menu. Jadi semua penyajian harus mengikuti dan takaran yang digunakan harus pas agar menu yang dihasilkan konsisten dan tidak akan mengecewakan para konsumen. Apalagi ketika kita berbicara

makanan, tekstur merupakan hal yang kompleks harus diperhatikan dalam setiap penyajian

3. Bagaimana kualitas menu yang disajikan kepada konsumen di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Kualitas menu tentu dapat dijamin, karena resto menganut sistem penyajian yang mengedepankan ke *freshan* produk. Meskipun penyajian tergolong dadakan namun kecepatan para *chef* sudah teruji sehingga tidak akan mengurangi kualitas makanan yang disajikan.

4. Bagaimana konsep yang digunakan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Resto didesain dengan banyak lampion, serta ada *sushi bar* yang diletakkan di dalam resto yang bertujuan agar para konsumen dapat melihat secara langsung proses pembuatan *sushi*. Meskipun resto dapat dikatakan tidak terlalu luas, tetapi dapat memberikan suasana seperti makan di Jepang.

5. Bagaimana standar pelayanan yang diberikan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur kepada konsumen?

Jawaban:

Resto selalu menekankan pemberian pelayanan yang baik kepada semua konsumen tanpa ada pengecualian.

6. Bagaimana pemilihan lokasi yang dilakukan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Lokasi resto berada di kawasan yang ramai, dan sekarang resto juga sudah memiliki 2 cabang di tempat lain yaitu di Kota Wisata dan Bintaro.

7. Bagaimana gaya hidup konsumen yang berkunjung ke Resto Sushi Umaku

Cibubur dalam melakukan pembelian?

Jawaban:

Dapat dikatakan gaya hidup para konsumen resto Sushi Umaku Cibubur cenderung untuk memenuhi status sosial mereka pada lingkungannya, untuk memenuhi faktor keinginan, kepuasan, serta kesenangannya sebagai sebuah wujud identitas diri para konsumen karena tidak dapat dipungkiri, pada zaman sekarang mengkonsumsi makanan Jepang seperti *sushi* memang akan membangun kesan mewah.



Nama informan : Indah Permana

Jabatan : *Waiters*

Waktu wawancara : 23 Juli 2021

1. Bagaimana harga yang ditawarkan kepada konsumen pada setiap menu disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Harga yang ditawarkan untuk minuman mulai dari kisaran 20 ribu ke atas, sedangkan untuk makanan mulai dari kisaran 30 ribu ke atas. Jika dirata-ratakan *budget* yang harus dikeluarkan oleh konsumen ketika ingin makan di Resto Sushi Umaku Cibubur kisaran minimal 50 ribu per orang. Harga ini tentunya masih sangat mudah dijangkau oleh konsumen.

2. Bagaimana standar penerapan rasa, bentuk, dan tekstur pada setiap menu yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

- Terkait rasa, rasa pada setiap menu memang disesuaikan dengan lidah konsumen sehingga jika ada menu baru yang dikeluarkan, resto akan meminta kritik dan saran dari para konsumen terkait kesesuaian rasa pada menu tersebut.
- Terkait bentuk, untuk tekstur makanan yang disajikan, para *chef* sudah ada standar penyajiannya. Selama saya bekerja di sini belum pernah ada komplain dari konsumen yang mengeluh atas ketidakkonsistenan makanan yang disajikan, sehingga dapat dikatakan tekstur yang disajikan pada setiap menu telah memenuhi keinginan para konsumen.
- Terkait tekstur, *Chef* Uki sudah menerapkan SOP atau Standar Operasional Penyajian setiap menu. Jadi semua penyajian harus mengikuti dan takaran yang digunakan harus pas agar menu yang dihasilkan konsisten dan tidak

akan mengecewakan para konsumen. Apalagi ketika kita berbicara makanan, tekstur merupakan hal yang kompleks harus diperhatikan dalam setiap penyajian

3. Bagaimana kualitas menu yang disajikan kepada konsumen di Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Makanan yang disajikan ke konsumen memiliki kualitas yang terjamin, karena memang *chef* yang berkerja di resto ini sudah diberikan pelatihan khusus. Selain itu, pemilik resto juga memang berkedudukan sebagai *chef*.

4. Bagaimana konsep yang digunakan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Untuk desainnya sendiri lebih mengusung ke tema Jepang, sehingga konsumen yang makan di sini dapat merasakan suasana seakan makan di negara Jepang yang asli.

5. Bagaimana standar pelayanan yang diberikan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur kepada konsumen?

Jawaban:

Semua karyawan selalu berupaya untuk memberikan pelayanan yang terbaik. Kami selalu ditekankan untuk ramah dan senyum kepada konsumen.

6. Bagaimana pemilihan lokasi yang dilakukan oleh Resto Sushi Umaku Cibubur?

Jawaban:

Lokasi resto dapat dikatakan berada di lokasi strategis, terbukti dari banyaknya konsumen yang sudah mengenal dengan baik nama resto ini

Lampiran 3

KUESIONER

Kepada Bapak/Ibu responden yang terhormat,

Perkenalkan saya Mahasiswi Universitas Darma Persada, Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang yang sedang mengadakan penelitian tentang **“Gaya Hidup Konsumen Terhadap Daya Beli Sushi Di Resto Umaku Cibubur”**. Dalam rangka menunjang kegiatan penelitian maka saya selaku peneliti mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi kuesioner dan memberikan jawaban dengan sejujur-jujurnya sesuai dengan apa yang saudara/saudari rasakan.

Atas bantuan dan kesediaan saudara untuk mengisi kuesioner ini saya ucapkan terima kasih.

Hormat saya,

Nur Anggraini

**GAYA HIDUP KONSUMEN TERHADAP DAYA BELI SUSHI
DI RESTO SUSHI UMAKU CIBUBUR**

Petunjuk pengisian kuesioner:

1. Sebelum menjawab pernyataan dalam kuesioner ini, mohon Bapak/Ibu mengisi data pada identitas responden terlebih dahulu. (Jawaban yang Bapak/Ibu berikan akan diperlakukan secara rahasia).
2. Pilihlah salah satu dari jawaban yang tersedia pada kuesioner sesuai dengan pengalaman yang responden dapatkan. Pada setiap pertanyaan masing-masing jawaban memiliki makna yang mengacu pada teknik Skala Likert, yaitu:
Sangat setuju (SS) = 4
Setuju (S) = 3
Tidak setuju (TS) = 2
Sangat tidak setuju (STS) = 1
3. Responden diharapkan agar tidak memberikan jawaban lebih dari satu pilihan.

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama Responden :
2. Jenis Kelamin :
 - a. Pria
 - b. Wanita
3. Umur :
 - a. < 17
 - b. 18 – 25 tahun
 - c. 26 – 35 tahun
 - d. > 36 tahun
4. Pekerjaan :

B. PERNYATAAN

Alasan Memilih Makan Di Resto Sushi Umaku Cibubur

No	PERNYATAAN	PILIHAN JAWABAN			
		SS	S	TS	STS
1	Rasa yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur sesuai lidah konsumen Indonesia				
2	Harga yang ditawarkan di Resto Sushi Umaku Cibubur mudah dijangkau				
3	Kualitas menu yang ditawarkan di Resto Sushi Umaku Cibubur sangat baik				
4	Bentuk makanan yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur menarik				
5	Tekstur makanan yang disajikan di Resto Sushi Umaku Cibubur baik				
6	Konsep Resto Sushi Umaku Cibubur sangat menarik				
7	Pelayanan yang diberikan Resto Sushi Umaku Cibubur sangat baik				
8	Lokasi Resto Sushi Umaku Cibubur mudah dijangkau				

Gaya Hidup Konsumen Dalam Mempengaruhi Daya Beli Di Resto Sushi Umaku Cibubur

No	PERNYATAAN	PILIHAN JAWABAN			
		SS	S	TS	STS
1	Mengunjungi Resto Sushi Umaku Cibubur untuk memanfaatkan waktu senggang				
2	Mengunjungi Resto Sushi Umaku Cibubur karena hobi				
3	Menyukai makan di Resto Sushi Umaku sekaligus bertemu rekan kerja				
4	Resto Sushi Umaku Cibubur memberikan kesan <i>feel home</i>				

5	Makan di Resto Sushi Umaku Cibubur memberikan kesan mewah				
6	Berkunjung ke Resto Sushi Umaku Cibubur bersama keluarga				
7	Berkunjung ke Resto Sushi Umaku Cibubur bersama teman				



