

Lampiran I

Transkrip Wawancara

Responden : Dede Rukmana

(Manager Restoran Dapur Sunda Pondok Indah Mall 1) Sebagai Key Informan

Sarah : Kapan didirikanya restoran dapur sunda? Bagaimana latar belakangnya?

Dede Rukmana : *dari tahun 86 hanya muat untuk 6 meja di dalamnya dan memiliki 3 mobil saja makin kesini berkembang,dan awalnya hanya warung2 kecil karna banyak peminatnya,di pondok indah sendiri udh 7thanan .*

Sarah : Siapa target pasar yang dibidik ?

Dede Rukmana : *dari kalangan itu menengah keatas sih,karna dilihat dari segi harga yang lumayan mahal klo untuk kalangan bawah,dan lumayan kaget hargya karna harga paling murah dari lauk pauknya 65ribu.*

Sarah : Apa menu andalan restoran ini ?

Dede Rukmana : *ada sop gurame itu menu paling special ,selain itu juga yg tidak ada di restoran-retauran lain ada cobek gurame bakar, tumis gurame,ayam geprek pake bumbu kacang panjang dan klo seefoodnya hanya dua yaitu udang dan cumi saja .*

Sarah : berapa harga rata-rata permenu ?

Dede Rukmana : *permenu paling rendah 65 ribu, kecuali nasi dan minuman. Minuman paling tinggi 35 ribu dan nasi 25 ribu*

Sarah : pakaian apa yang digunakan untuk pramusaji sebagai identitas budaya sunda?

Dede rukmana :*kalau untuk sekarang secara umum sama dengan ygn lain,kalau dulu sempet pakaian khas sunda ,seperti si kabayan.untuk sekatang seragam hitam dan dasi kupu-kupu ,untuk hari sabtu pakaian baju hitam dan memakai balkon dikepalanya.untuk perempuan memakai kebaya.disini sih setiap tahunnya berubah-berubah pemilihan pakaiannya.namun untuk tahun ini sih belum ada lagi rencana merubah pakaian untuk pramusajinya*

Sarah : berapa rata-rata pengunjung perharinya datang ke restoran dapur sunda ?

Dede Rukmana : *Untuk di weekday 120an klo weekand 350an beda di mall pasific place lebih rame di weekday karena disana bnyak area perkantoran klo di weekandnya sepi*

Sarah : ada berapa cabang restoran dijakarta? Apakah ada rencana membuka cabang baru di luar kota atau diluar negeri ?

Dede Rukmana :*ada 9 cabang semuanya,1 di bali dan 8 dijakrta,untuk kedepanya belum ada rencan buka baru lagi.*

Sarah : bagaimana perkembangan dapur sunda dari awal berdirinya hingga sekarang ?

Dede Rukmana : *untuk sejauh ini perkembanganya sangat pesat dan mengikuti alur para konsumen, dan kita mempunya banyak member di restoran sunda ini jadi menurut saya perkembanganya sudah menjadi the best restoran sunda family di indonesia*

Sarah : untuk menggerakan bisnis kuliner, diperlukan tenaga yang ahli seperti juru masak hingga pramusaji ,bagaimana awal-awal anda memenuhi SDM tersebut ?

Dede Rukmana : *kita memaksimalkan pramusaji kita harus bener-bener sedikit profesional dalm menunjuk orang, untuk kedepan aj harus mempunyai pramusaji yang pintar dan ramah serta kita mengadakan training class.apalagi untuk yg belum punya pengalaman maka itu kita harus mendidiknya,dulu sih kita pramusaji harus bisa berbahsa sunda dan harus orang sunda. Juru*

masaknyapun harus orang sunda yang ibu rumah tangga langsung dari dapur sundanya.namun sekarang sih dari daerah mana saja bisa asal dia niat bekerja dan mudah di latih semua jd mudah

Sarah : bagaimana pemilihan arsitektural pada saat pembukaan restoran ?

Dede Rukmana :*pertama kita mempunyai arsitek sendiri yang sudah ditentukan oleh pemilik resto ini dengan desain khas jawa barat yang di tata sebgus mungkin dan harus mempunyai identitas sendiri sehingga ada perbedaan dari restoran-restauran yang lain”*

Sarah : bagaimana strategi Marcomm untuk mengenalkan dapur sunda ini ke masyarakat dan bagaimana meningkatkan citra dapur sunda ?

Dede Rukmana :*Kalu untuk humas kita mempunyai tim marketing sendiri selain outlet sendiri,menyebarkan flayer ke perkantoran ,perumahan dan di mall agar semua org tau kalu disini ada dapur sunda.memasang baliho di pinggir jalan dan banner serta membuat website di media online. Meningkatkan citra,yang utama harusmempunya kualitas makanan hrs sesuai standarisasi yg telah ditentukan dapur sunda,agar tidak terjadi perbedaan rasa dari dapur sunda cipete lebih enak dan di dapur sunda pondok indah kok beda,jd semua outlet dapur sunda diusahkan sama rasa dan bumbunya.agar dapur sunda mempunyai ciri khas sendiri dalam rasa makanan*

Sarah : untuk bahan bakunya, bagaimana pemenuhan kebutuhanya?

Dede Rukmana : *semua outlet ditampung di daerah cidodol.tepatnya di jalan persatuan ,semua bahanya fresh dan saya pernah datang kerestauran ada yang bekas angetan, tapi disini kita jamin semua fresh tanpa ada angetan*

Sarah : selama 29 tahun berjalan, apa kendala yang dialami ?

Dede Rukmana :*kendalanya paling dari karyawan ,kita kekurangan karyawan kadang-kadang kita kekurangan karyawan ,karna adanya karyawan yang resign atau sakit dan kita*

pasti dapat solisinya,kita meminta bantuan ke outlate lainya.dan untuk kendala yang lainya tidak ada.

Sarah ; apa harapan anda untuk perkembangan retauran ini kedepanya ?

Dede rukmana :iyah semoga menjadi restauran yang berunsur kebudayaan dapat dilestarikan terus menerus dalam khas masakanya dan seni tari nya dan lagu-lagunya disini semoga menjadi tempat pelestarian sunda untuk semua masyarakat.

Transkrip Wawancara

Responden : Natalie

(pengunjung Restoran Dapur Sunda Pondok Indah Mall 1) sebagai Informan

Sarah : apakah anda sudah pernah ke restoran ini sebelumnya ?

Natalie :*saya baru pertama kali kesini, dan ini juga saya dapat info dari teman saya kalo disini makanaya enak-enak*

Sarah : apa yang anda ingat dari restoran ini ?

Natalie :*menu makanaya yang menarik dan interior suasana di restoranya.serta makananya yang enak- enak*

Sarah : bagaimana kesan pertama anda terhadap restoran ini ?

Natalie : *bagus , menarik dan suasana enak tempat nyaman , suasana sangat asri ,interiornya bagus, makanaya juga enak.*

Sarah : menu makanan apa yang menjadi favorite anda di restoran ini ?

Natalie :*lebih suka ikan gurame itu bumbunya kerasa banget, sayur asemnya seger banget*

Sarah : bagaimana menurut anda tentang suasana di restoran ini?

Natalie :*yang tadi saya bilang asri, nyaman dan berasa diperdesaan .serta adanya lagu-lagunya yang membuat sejuk*

Sarah : bagaimana pelayanan pramusaji di restoran ini ? dan apakah sudah sesuai dalam segi pakaian budaya sunda ?

Natalie :*pelayananya baik,dan sangat cocok seali dengan identitas kebudayaan sunda pakianya*

Sarah : apakah anda berminat untuk datang ke restoran ini lagi di waktu yang akan datang ?

Natalie :*tentu, saya akan datang lagi. Karna nanti kalau ada acara saya kesini lagi.*

Transkrip Wawancara

Responden : Sevia setiwati (Cheff hotel Aston Cirebon) sebagai Informan

Sarah: apakah anda asli dari jawa barat ?

Cheff :*Saya asli jawa barat*

Sarah : apakah anda mengerti banyak tentang kebudayaan sunda?

Cheff :*Sedikit dari banyak hal tentang kebudayaan jawabarat saya ketahui ,sehingga bisa saya rangkum sedikitnya pengatahuan yang saya miliki untuk menjawab semua pertanyaan yang akan di ajukan.*

Sarah : apakah anda mengenal banyak tentang masakan sunda ?

Cheff :*Sedikit yang saya ketahui makanan khas sunda namun sering saya jumpai dan sering saya nikmatkuliner yang begitu banyak dan beragam masakan khas sunda di jawa barat ataupun di luar jawa*

Sarah : Apa yang menjadi tersebut dapat dikatakan mkanan khas sunda?

Cheff :*Tolak ukur masakan yang bisa disebut masakan sunda karena memiliki cita rasa yang pedas ,ringan sederhana asin dan manis ringan, sebab hampir disetap masakan sayur maupun daging olahan past ditemukan lalapan segar dan sambal.*

Sarah : Apa yang menjadi bumbu dasar makanan khas sunda ?

Cheff :*A. Ada bumbu segar: berasal dari kunyit,jahe , laos , kencur, bawangng merah, bang puth, bawang bombai, bawang daun. B. Ada bumbu kering: bumbu yang mengalami proses pengeringan sehingga dapat tahan lama dan awet. C. Ada bumbu jadi : bumbu yang mengalami proses ,contoh, bumbu merah,bumbu puth, bumbu kuning. D. Dan rempah-rempah : daun,bunga , buah, biji-bijian dan lain – lain*

Sarah : bahan dasar seperti apa yang menjadi memenuhi kriteria untuk dihidangkan ?

Cheff: : *Bahan dasar sepert : bahan dasar bumbu merah , bahan dasar bumbu kuning, bahandasar bumbu merah.*

Sarah : Apa yang menyebabkan makanan khas sunda itu identik dengan sayur sayuran dan?

Cheff: Karena sudah menjadi kegemaran orang sunda sayur-sayuran dan lalapan segar menjadi cirri khasnya, dan sudah menjadi tradisi

Sarah : .Apa yang membedakan makanan khas sunda dengan makanan khas daerah lainnya ?

Cheff: Masakan sunda memiliki cirri khas yang ringan, sederhana, asin, asam, dan pedas, memiliki kesegaran bahannya seperti lalapan dan sambal dari sekian cirri sudah tampak jelas perbedaan dari rasa dan penyajiannya dengan daerah lainnya

Sarah : apa yang menjadi tolak ukur seorang juru masak dapat dikatakan dia handal atau tidak ?

Cheff : Memiliki kreatifitas tanda batas., memiliki konsistensi terhadap rasa masakan, memiliki pengalaman di bidang yang sama, bisa profesional terhadap kerjaan. bukan menjadi tolak ukur seseorang, yang terpenting dia memiliki selera masak yang unik dan konsistensi terhadap apa yang dia buat

Sarah :Apakah dalam memasak jika diperlukan keterampilan dan bakat?

Cheff :Semua orang bisa memasak namun berbeda hal nya memasak dirumah dan memasak di tempat kerja yang memiliki aturan dan ketentuan yang di berlakukan ,memasak di restoran ataupun di hotel-hotel besar harus memiliki keterampilan dan bakat sehingga dapat mengapresiasikannya kedalam cita rasa yang berselera dan memiliki nilai tinggi terhadap yang memasakannya dan menjadikan kebanggaan bila makanan itu bisa di nikmat oleh kalangan tamu hotel ataupun pengunjung yang sengaja datang untuk menikmati masakan cheff yang memiliki keterampilan dalam memasak maupun memiliki bakat dalam menghiasi makanan , yng di sajikan.

Sarah : Apa yg membedakan rasa masakan di restoran terkadang lebih enak ketimbang masakan dirumah atau sebaliknya?

Cheff :*Memasak dirumah cenderung terhadap rasa dan tidak mementingkan penampilan dalam menghiasi makanan,namun memasak dihotel sangat mementingkan penampilan ,warna, dan rasa,dilihat dari bahannya pun biasanya hotel ataupun restoran memiliki bahan yang lengkap dan berkelas jelasberbeda dengan memasak dirumah.yang menjadi perbedaannya adalah dari penampilan, rasa, dan warna ,maka diperlukannya cheff yang memiliki keterampilan dibidangnya untuk mampu memperpadukan masakan kedalam injinasi dan tidak menghilangkan rasa dan tekstur yang membuat mata pengunjung ataupun tamu hotel tidak merasa kecewa dengan apa yang disajikan*

Sarah : bagaimana bentuk penyajiannya yg khas dengan masakan sunda?

Cheff :- *bentuknya seperti nasi yang gulung dengan daun pisang - Selalu memakai alas daun untuk penyajiannya Makanan yang sering ditaburi bawang goreng diatasnya - Selalu dihiasi dengan lalapan segar dan sambal- Sebagian makanan terkadang disajikan piring yg terbuat dari rotan ataupun tanah liat.*