

L

A

M

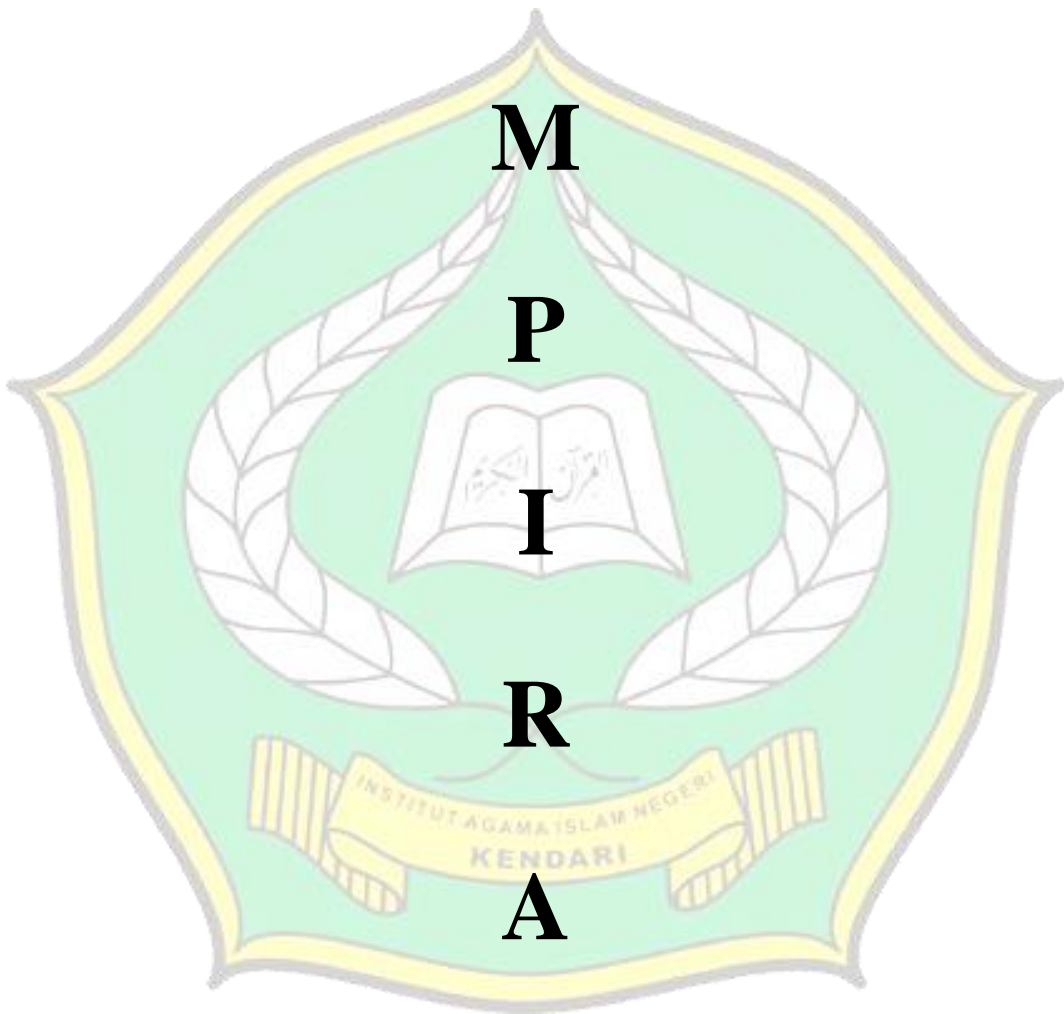
P

I

R

A

N



Lampiran 1: Pedoman Observasi

No.	Yang diamati	Ya	Tidak	Indikator
1.	Apakah dekorasi dan tata letak mencerminkan budaya Jepang?	√		Restorang ajepang Kinkaku kendari memiliki tema nuansa jepang
2.	Apakah ada batas waktu untuk makan, dan bagaimana pelanggan diinformasikan tentang hal ini?	√		Batasan waktu yang di berikan kepada konsumen yaitu 90 menit, dan pelayan akan menginformasikan 15 menit sebelum waktu habis
3.	Apakah terdapat denda bagi konsumen yang tidak menghabiskan maknanan?	√		Konsumen akan di kenakan denda apabila makanan tidak di habiskan Rp. 50/100 gr dengan tambahan waktu 30 menit
4.	Apakah ada keluhan langsung dari pelanggan selama observasi?		√	Selama observasi tidak ada pelanggan yang mengeluh
5.	Apakah staf ramah, profesional, dan informatiif	√		Mereka sangat ramah dalam hal pelayanan costomer

Lampiran 2 : Pedoman Wawancara

No.	Informan	Pertanyaan wawancara
1.	Manager Restoran	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kapan restoran jepang kinkaku di mulai ? ➤ Bagaimana tanggapan anda ketika ada pelanggan yang mengkhawatirkan makanan di restoran ini? ➤ Apa alasan penerapan denda pada konsep ini? ➤ Mengapa makanan yang tidak habis tidak dapat dibawa pulang ? ➤ Apakah ada batasan waktu dalam konsep ini? ➤ Apakah pihak pengelola sudah memperhitungkan untung dan rugi dengan menerapkan sistem ini?
2.	Karyawan Restoran	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bagaimana mekanisme pelayanan di restoran ini ? ➤ Berapa denda/cash yang dikenakan kepada pelanggan yang menyisakan makanan di atas meja dan melewati batas waktu yang ditentukan? ➤ Apakah semua makanan yang tersisa dikenakan denda atau hanya daging saja? ➤ Menu apa saja yang disediakan di restoran ini? ➤ Berapakah batas waktu yang diberikan kepada konsumen? ➤ Apakah sejauh ini ada pelanggan yang mengeluh terkait aturan restoran ini? ➤ Apakah sisa makanan yang dikenakan denda tidak dapat dibawa pulang?
3.	Konsumen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sudah berapa kali anda mengunjungi restoran jepang kinkaku? ➤ Bagaimana anda melihat variasi dan kualitas makanan all you can eat di restoran kin kaku? ➤ Bagaimana tanggapan anda terkait kebijakan dan aturan yang diterapkan dalam restoran ini? ➤ Apa saja manfaat yang anda rasakan ketika makan menggunakan konsep all you can eat di restoran kin kaku?

		<ul style="list-style-type: none">➤ Apakah sesuai harga yang anda bayar dengan makanan yang anda konsumsi?➤ Apakah anda merasa keberatan atas aturan yang di terapkan di restoran kinkaku?➤ Berapa batasan waktu dan denda yang di kenakan kepada anda?➤ Apakah pelayan memberi peringatan sebelum waktu habis
--	--	---



Dokumentasi



Dok. Menu Restoran Jepang Kin kaku Kendari



Dok. Wawancara manager Restoran Jepang Kin kaku Kendari



Dok. Wawancara karyawan Restoran Jepang Kin kaku Kendari



Dok. Wawancara konsumen Restoran Jepang Kin kaku Kendari



Dok. Wawancara konsumen Restoran Jepang Kin kaku Kendari



Dok. Wawancara konsumen Restoran Jepang Kin kaku Kendari

Daftar Riwayat Hidup (Curriculum Vitae)

I. Identitas Diri

1. Nama : Sarnita
2. Tempat Tanggal Lahir : Barru, 02 September 2002
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Status Perkawinan : Belum Menikah
5. Agama : Islam
6. Nomor Hp : 082246141862
7. Alamat Rumah : Desa anggaloosi, Kec. Ladongi, Kab. Kolaka timur, Prov. Sulawesi Tenggara.
8. Alamat Email : nitaa6622@gmail.com

II. Data Keluarga

1. Nama Orang Tua
 - a. Ayah : Asdar
Pekerjaan : Petani
 - b. Ibu : Almh. Nurliana
2. Nama Saudara Kandung
 - a. Muh. Alqadri
 - b. Muh. Zulfikar

III. Riwayat Pendidikan

1. SDN 1 Anggaloosi
2. SMPN 2 Barru
3. SMK Kesehatan Almunawarah Ladongi