

LAMPIRAN

Lampiran 1: Kuesioner Pengusaha

Analisis Orientasi Kewirausahaan Pengusaha Rumah Makan Padang di Kecamatan Tembalang, Kelurahan Sendang Mulyo, Kota Semarang

Dengan hormat,

Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu dalam berpartisipasi untuk mengisi dan menjawab pertanyaan yang ada di kuesioner ini. Penelitian ini digunakan untuk menyusun skripsi yang berjudul “ANALISIS ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN PADANG DI KECAMATAN TEMBALANG, KELURAHAN SENDANG MULYO, KOTA SEMARANG”. Oleh sebab itu, para responden diharapkan dapat memberikan jawaban yang benar demi membantu penelitian ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu, peneliti mengucapkan terima kasih.

I. Identitas Responden

1. Nama Pemilik :
2. Nama Usaha :
3. Alamat Usaha :
4. Usia :
5. Jenis Kelamin : L / P (coret yang tidak perlu)
6. Pendidikan :
7. Lama Berdirinya Usaha :

II. Petunjuk Pengisian

Anda diminta untuk memilih salah satu dari 5 alternatif jawaban yang ada dengan cara memberi tanda centang (v) lalu memberikan contoh yang sesuai dengan setiap pertanyaan.

Jawaban yang tersedia:

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

N : Netral

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

III. Pertanyaan

Variabel Inovasi

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda sudah melakukan inovasi jenis produk (masakan) atau pelayanan pada bisnis rumah makan padang, seperti menyajikan menu baru atau menu menu persilangan (mie dan nasgor padang). Inovasi dalam hal: a. Proses b. Penyajian c. Pengemasan d. Pelayanan e. Pemasaran					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Anda sudah melakukan inovasi dalam proses administrasi usaha (misal: pembukuan) atau proses produksi, seperti mencari cara memasak rendang sehingga memiliki daya tahan lebih lama.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda melakukan inovasi pada sumber keuangan melalui penggunaan cara pembayaran yang baru.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Anda sudah melibatkan karyawan dalam menciptakan inovasi / sesuatu yang baru.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
5.	Anda sudah melakukan eksperimen atau mencoba produk dan pelayanan yang baru, misal memodifikasi bentuk rumah makan atau pelayanan karyawan menggunakan pakaian khas Minang.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
6.	Anda mampu melakukan inovasi sebagai pembeda yang sulit ditiru pesaing, misalnya dari segi rasa, tampilan produk, atau pelayanan.					

Contoh :

Variabel Pengambilan Risiko

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda memiliki keberanian yang tinggi dalam mengambil risiko berbisnis.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Anda dapat mengambil keputusan secara agresif dan cepat dalam bisnis.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda memiliki keberanian menambah modal usaha melalui peminjaman di bank atau lembaga keuangan lainnya.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Anda sering melakukan tindakan besar untuk mencapai tujuan bisnis.					

Contoh :

Variabel Proaktif

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda mampu mengidentifikasi keinginan pelanggan dan lingkungan.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Anda dapat mengantisipasi perkembangan dari pesaing bisnis rumah makan padang lainnya.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda mampu memberikan solusi dalam memecahkan masalah dalam berbisnis, baik dalam produksi, pemasaran, komplain konsumen.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Anda memiliki kemampuan untuk menghadapi perkembangan teknologi, misal dengan memasarkan produk di medsos (FB, web, instagram, dll.) atau menggunakan teknologi <i>conveyor belt</i> (ban berjalan) untuk menyajikan masakan padang pada konsumen.					

Contoh :

Variabel Agresivitas Kompetitif

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda dapat menghadapi pesaing rumah makan padang lainnya secara agresif.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Anda mampu melakukan strategi keuangan (potongan harga) untuk menarik pelanggan.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda memiliki keunggulan untuk memenangkan persaingan bisnis.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Anda sudah melakukan usaha peningkatan pelayanan dan kualitas produk untuk menarik pelanggan.					

Contoh :

Variabel Otonomi

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda mampu mengatur dan memantau kegiatan usaha rumah makan padang.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Anda melakukan sentralisasi kepemimpinan (kepemimpinan terpusat pada atasan) dalam menjalankan usaha.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda memberikan kewenangan pada karyawan untuk mengoordinir tugas tertentu.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Anda melakukan upaya dalam memajukan usaha rumah makan padang untuk mencapai tujuan bisnis.					

Contoh :

Lampiran 2: Kuesioner Karyawan

**Analisis Orientasi Kewirausahaan Pengusaha Rumah Makan Padang di
Kecamatan Tembalang, Kelurahan Sendang Mulyo, Kota Semarang**

Dengan hormat,

Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu dalam berpartisipasi untuk mengisi dan menjawab pertanyaan yang ada di kuesioner ini. Penelitian ini digunakan untuk menyusun skripsi yang berjudul “ANALISIS ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN PADANG DI KECAMATAN TEMBALANG, KELURAHAN SENDANG MULYO, KOTA SEMARANG”. Oleh sebab itu, para responden diharapkan dapat memberikan jawaban yang benar demi membantu penelitian ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu, peneliti mengucapkan terima kasih.

I. Identitas Responden

1. Nama Karyawan :
2. Tempat Pekerjaan :
3. Alamat Kerja :
4. Jabatan :
5. Usia :
6. Jenis Kelamin : L / P (coret yang tidak perlu)
7. Pendidikan :
8. Lama Bekerja :

II. Petunjuk Pengisian

Anda diminta untuk memilih salah satu dari 5 alternatif jawaban yang ada dengan cara memberi tanda centang (v) lalu memberikan contoh yang sesuai dengan setiap pertanyaan.

Jawaban yang tersedia:

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

N : Netral

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

III. Pertanyaan

Variabel Inovasi

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Rumah makan padang ini sudah melakukan inovasi jenis produk (masakan) atau pelayanan pada bisnis rumah makan padang, seperti menyajikan menu baru atau menu menu persilangan (mie dan nasgor padang). Inovasi dalam hal: a. Proses b. Penyajian c. Pengemasan d. Pelayanan e. Pemasaran					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Rumah makan padang sudah melakukan inovasi dalam proses administrasi usaha (misal: pembukuan) atau proses produksi, seperti mencari cara memasak rendang sehingga memiliki daya tahan lebih lama.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Manajemen rumah makan padang melakukan inovasi pada sumber keuangan dengan menggunakan cara pembayaran yang baru.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Rumah makan padang ini sudah melibatkan karyawan dalam menciptakan inovasi / sesuatu yang baru.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
5.	Rumah makan padang sudah melakukan eksperimen atau mencoba produk dan pelayanan yang baru, misal memodifikasi bentuk rumah makan atau pelayanan karyawan menggunakan pakaian khas Minang.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
6.	Rumah makan padang mampu melakukan inovasi sebagai pembeda yang sulit ditiru pesaing, misalnya dari segi rasa, tampilan produk, atau pelayanan.					

Contoh :

Variabel Pengambilan Risiko

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Pemilik rumah makan padang memiliki keberanian yang tinggi dalam mengambil risiko berbisnis.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Pemilik rumah makan padang dapat mengambil keputusan secara agresif.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Pemilik rumah makan padang memiliki keberanian menambah modal usaha melalui bank atau lembaga keuangan.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Rumah makan padang ini melakukan tindakan besar dan nyata untuk mencapai tujuan bisnis.					

Contoh :

Variabel Proaktif

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Rumah makan padang mampu mengidentifikasi keinginan pelanggan dan lingkungan sekitar.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Rumah makan padang dapat mengantisipasi perkembangan dari pesaing bisnis rumah makan padang lainnya.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Pemilik rumah makan padang mampu memberikan solusi dalam memecahkan masalah dalam berbisnis, baik dalam produksi, pemasaran, komplain konsumen.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Rumah makan padang memiliki kemampuan untuk menghadapi					

	perkembangan teknologi, misal dengan memasarkan produk di medsos (FB, web, instagram, dll.) atau menggunakan teknologi <i>conveyor belt</i> (ban berjalan) untuk menyajikan masakan padang pada konsumen.					
--	---	--	--	--	--	--

Contoh :

Variabel Agresivitas Kompetitif

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Rumah makan padang ini dapat menghadapi pesaing secara agresif.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Rumah makan padang mampu melakukan strategi keuangan (potongan harga) untuk menarik pelanggan.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Rumah makan padang ini memiliki keunggulan untuk memenangkan persaingan bisnis.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Rumah makan padang sudah melakukan usaha peningkatan pelayanan dan kualitas produk untuk					

	menarik pelanggan.					
--	--------------------	--	--	--	--	--

Contoh :

Variabel Otonomi

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
1.	Pemilik rumah makan padang mampu mengatur dan memantau kegiatan usahanya.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
2.	Penerapan sentralisasi kepemimpinan (kepemimpinan terpusat pada atasan) pada usaha rumah makan padang.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
3.	Anda diberi kewenangan dalam mengoordinir tugas tertentu.					

Contoh :

No.	Pertanyaan	SS	S	N	TS	STS
4.	Rumah makan padang ini melakukan upaya dalam memajukan usaha rumah makan padang untuk mencapai tujuan bisnis.					

Contoh :

Lampiran 3 : Wawancara Pengusaha

**Analisis Orientasi Kewirausahaan Pengusaha Rumah Makan Padang di
Kecamatan Tembalang, Kelurahan Sendang Mulyo, Kota Semarang**

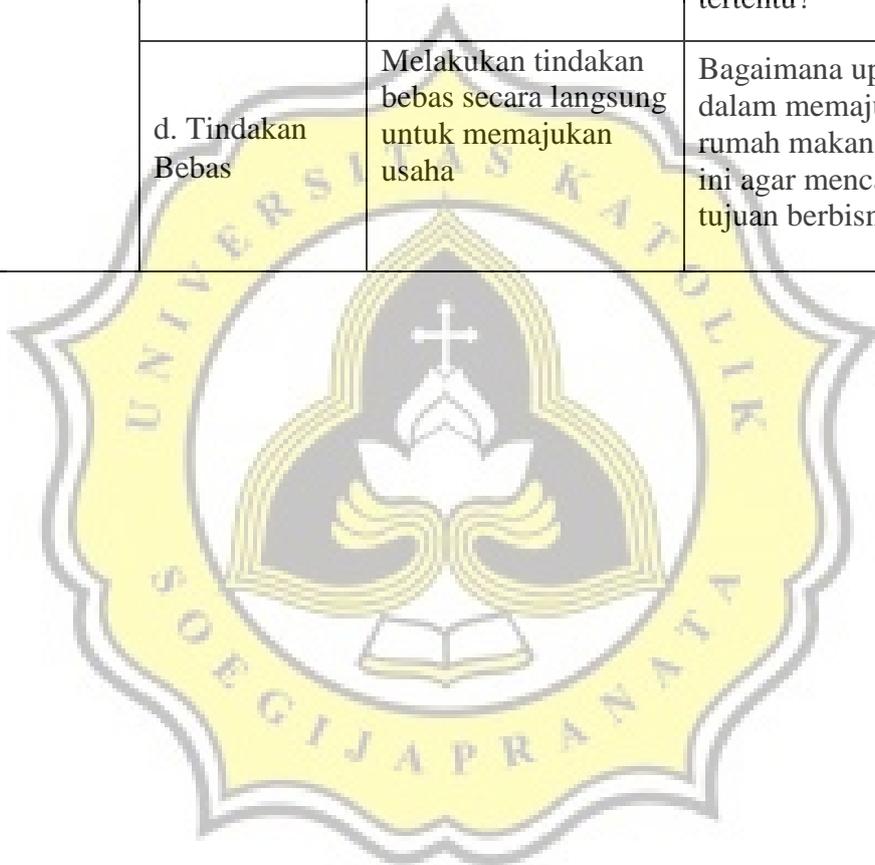
Variabel	Kategori	Indikator	Pertanyaan
Inovasi	a. Produk masakan atau pelayanan pada usaha	Melakukan inovasi pada produk masakan atau pelayanan pada usaha	<p>Apa saja inovasi yang dilakukan baik pada produk atau pelayanan yang telah dilakukan di usaha rumah makan padang selama ini, misalnya dengan menyajikan makanan dengan rasa pedas moderat atau menyajikan menu persilangan seperti lontong picel, mie padang, nasi goreng padang, dll. ?</p> <p>Apakah sudah melakukan inovasi baik dalam proses, penyajian, pengemasan, pelayanan, dan pemasaran bisnis?</p>
	b. Proses	Melakukan inovasi dalam proses administrasi usaha atau pada proses produksi masakan	<p>Bagaimana cara Anda melakukan inovasi dalam proses administrasi usaha atau proses produksi rumah makan padang, misal dalam pembukuan atau proses produksi, seperti mencari cara memasak rendang sehingga memiliki daya tahan lebih lama?</p>
	c. Sumber Keuangan	Menggunakan cara pembayaran yang	<p>Apakah Anda melakukan inovasi pada sumber keuangan</p>

		baru	dengan menggunakan cara pembayaran yang baru?
	d. Tenaga Kerja (Karyawan)	Melibatkan karyawan dalam menciptakan inovasi yang baru	Apakah ada keterlibatan karyawan (usulan / saran) berkaitan dengan inovasi untuk kemajuan usaha ini? Jika tidak, bagaimana cara Anda melibatkan karyawan dalam menambahkan inovasi baru?
	e. Kreativitas	Melakukan eksperimen yang melibatkan kreativitas dalam mengembangkan usaha	Apakah Anda pernah melakukan eksperimen / mencoba hal baru terhadap produk dan pelayanan di rumah makan padang ini, misalnya memodifikasi bentuk rumah makan padang atau pelayanan para karyawan menggunakan pakaian khas Minang?
	f. Diferensiasi	Memiliki pembeda yang sulit ditiru pesaing	Apa saja inovasi yang pernah Anda ciptakan sebagai pembeda yang tidak dimiliki pesaing dalam usaha rumah makan padang ini, misalnya dari segi rasa, tampilan produk, atau pelayanan?
	a. Risiko Umum	Memiliki keberanian dalam mengambil risiko pada kelangsungan usaha	Apa pengambilan risiko terbesar yang pernah Anda lakukan menyangkut kelangsungan usaha Anda?

Pengambilan Resiko	b. Risiko Keputusan	Memiliki sikap yang agresif dan tegas dalam mengambil keputusan	Apa keputusan tersulit yang pernah Anda alami terhadap usaha rumah makan padang ini?
	c. Risiko Keuangan	Berani menambah modal usaha melalui lembaga keuangan	Apakah Anda pernah mengambil risiko keuangan dengan meminjam uang di bank atau lembaga keuangan lainnya?
	d. Risiko Bisnis	Mengambil tindakan nyata dan berkelanjutan untuk mencapai tujuan usaha	Tindakan besar apa yang Anda lakukan demi mencapai tujuan usaha rumah makan padang ini?
Proaktif	a. Pemantauan lingkungan melalui identifikasi selera konsumen	Mampu mengidentifikasi keinginan pelanggan	Bagaimana cara Anda aktif dalam mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan lingkungan sekitar?
	b. Sikap Antisipasi	Mampu mengantisipasi dan bertindak atas perkembangan dari kompetitor	Bagaimana cara Anda dalam mengantisipasi perkembangan atau melihat perubahan yang dilakukan oleh pesaing?
	c. Pemecahan Masalah dan Solusi	Memberikan solusi untuk memecahkan masalah dalam usahanya	Bagaimanakah cara Anda aktif dalam menyelesaikan masalah yang terjadi di rumah makan padang baik dalam produksi, pemasaran, komplain konsumen ?
	d. Penguasaan Teknologi	Berusaha mengikuti perkembangan teknologi yang ada saat ini	Bagaimana cara Anda dalam menghadapi perkembangan teknologi yang sangat pesat saat ini, apakah Anda sudah memulai

			memasarkan produk di media sosial (facebook, web, instagram, dll.) atau menggunakan teknologi <i>conveyor belt</i> (ban berjalan) untuk menyajikan masakan padang kepada konsumen?
Agresivitas Kompetitif	a. Reaksi Kompetitif	Memiliki kesiapan dalam menghadapi pesaing	Bagaimana strategi yang Anda siapkan dalam menghadapi pesaing?
	b. Persaingan Keuangan	Melakukan strategi pemotongan harga	Apakah Anda pernah melakukan strategi keuangan, misalnya pemotongan harga untuk menambah pelanggan? Bagaimana hasilnya?
	c. Persaingan Bisnis	Memiliki keunggulan untuk dapat menarik pelanggan	Apakah rumah makan Anda memiliki keunggulan untuk dapat menarik pelanggan dan memenangkan persaingan bisnis?
	d. Pemasaran	Melakukan pemasaran dengan peningkatan pelayanan dan kualitas masakan	Tindakan apa yang Anda lakukan untuk meningkatkan pelayanan dan kualitas produk rumah makan padang?
Otonomi	a. Tim	Melibatkan karyawan dalam mengatur dan memantau kegiatan usaha	Bagaimana cara Anda dalam mengatur dan memantau kegiatan usaha rumah makan padang sehari-hari? Apakah memiliki tim yang bekerja sama?
	b. Sentralisasi	Menerapkan sistem sentralisasi atau kepemimpinan terpusat pada	Bagaimana cara Anda memimpin usaha ini? Kepemimpinan dilakukan secara

		usahnya	keseluruhan / menunjuk orang di bagian tertentu?
	c. Intra Kewirausahaan	Memberikan kewenangan pada karyawan untuk mengoordinir tugas tertentu	Apakah Anda Memberikan kewenangan kepada karyawan untuk mengoordinir tugas tertentu?
	d. Tindakan Bebas	Melakukan tindakan bebas secara langsung untuk memajukan usaha	Bagaimana upaya Anda dalam memajukan rumah makan padang ini agar mencapai tujuan berbisnis?



Lampiran 4 : Rumah Makan Murah Barokah



Wawancara bersama Bapak Rudi selaku pemilik Rumah Makan Murah Barokah



Suasana Rumah Makan Murah Barokah

The collage consists of three main parts:

- Menu (Left):** A yellow menu titled "RUMAH MAKAN MURAH BAROKAH MASAKAN PADANG" with a list of dishes and prices.

Daftar Menu (Nasi + Lauk)	
Nasi Dapur Gula	Rp. 7.000
Nasi Ayam Goreng	Rp. 11.000
Nasi Ayam Bakar	Rp. 11.000
Nasi Ayam Gula	Rp. 11.000
Nasi Ayam Cabe Ijo	Rp. 11.000
Nasi Ayam Batak	Rp. 11.000
Nasi Ayam Sate	Rp. 11.000
Nasi Ayam Bakar	Rp. 11.000
Nasi Rendang	Rp. 13.000
Nasi Kaki	Rp. 12.000
Nasi Ijo	Rp. 12.000
Nasi 40 Sate	Rp. 15.000
Nasi Lemah	Rp. 13.000
Nasi Daku Gula	Rp. 13.000
Nasi Nasi Goreng	Rp. 10.000
Nasi Sate Goreng	Rp. 10.000
Nasi Tongkol Goreng	Rp. 11.000
Nasi Tuna Gula	Rp. 11.000
Nasi Perment	Rp. 7.000
Nasi Tongkol Bakar	Rp. 6.000
Nasi Sambal Goreng	Rp. 7.000
Paket Nasi Bakar Ayam	Rp. 17.000
Paket Nasi Bakar Rendang	Rp. 18.000
Paket Nasi Bakar Ikan	Rp. 16.000
Paket Nasi Bakar Telur	Rp. 12.000
- Gofood Listing (Middle):** A screenshot of a Gofood listing for "Rumah Makan Murah Barokah, Kettleng". It shows a 0.5 km distance, a "TUTUP" status, and recommended items like "Nasi Rendang" (15.000) and "Nasi Limpa" (18.000).
- Instagram Profile (Right):** A screenshot of the Instagram profile for "murahbarokah_smg", showing 6 posts, 15 followers, and 11 following.

Brosur, Gofood, dan Instagram Rumah Makan Padang Murah Barokah

Lampiran 5 : Rumah Makan Bunda



Wawancara bersama Ibu Ismiatin selaku pemilik Rumah Makan Padang Bunda



Suasana Rumah Makan Padang Bunda yang Bernuansa Oranye Kuning

Lampiran 6 : Rumah Makan Padang Murah Berkah



Wawancara bersama Bapak Tali Tulab selaku pemilik Rumah Makan Padang Murah Berkah



Gofood Rumah Makan Padang Murah Berkah

FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME

7.7.6 Rmk

Nama : Agnes Mareta Wiyono
Alamat email : agnes.mareta@gmail.com
Fak. / Prodi : FEB / Manajemen NIM: 15.01.0048
berupa(TESIS, TUGAS AKHIR, PROPOSAL, (SKRIPSI) SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)

dengan judul : Analisis Orientasi Kewirausahaan Pengusaha
Rumah Makan Padang di Kecamatan Tembalang,
Kecamatan Sendang Mulyo, Kota Semarang

Semarang, 9 Januari 2019

Petugas yang Meyerahkan

Dosen Pembimbing

Rita



Agnes Mareta W.

[Signature]

NB. Laporan hasil scan terlampir

untuk Yang bersangkutan *

