

LAMPIRAN

Lampiran 1. Plagiasi

Similarity Report

PAPER NAME
16.D1.0164.docx

WORD COUNT	CHARACTER COUNT
8634 Words	53132 Characters
PAGE COUNT	FILE SIZE
53 Pages	2.1MB
SUBMISSION DATE	REPORT DATE
May 9, 2022 8:55 AM GMT+7	May 9, 2022 8:57 AM GMT+7

- **18% Overall Similarity**
The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.
 - 18% Internet database
 - 3% Publications database
 - Crossref database
 - Crossref Posted Content database
 - 10% Submitted Works database
- **Excluded from Similarity Report**
 - Bibliographic material
 - Quoted material
 - Cited material
 - Small Matches (Less than 10 words)
 - Manually excluded text blocks



Lampiran 2. Pertanyaan Wawancara

A. Identitas Pemilik

1. Nama : Christopher Budiharto
2. Usia : 23 tahun
3. Status : (a) Menikah (b) Belum Menikah
4. Tingkat Pendidikan Terakhir :
 - (a) SD (d) S1
 - (b) SMP (e) S2
 - (c) SMA (f) Lain – lain ...
5. Nama Usaha : Cotto E Servito
6. Alamat Usaha : Puri Anjasmoro Blok J1 No. 2 dan 3 Semarang, Jawa Tengah
7. Lama usaha : 1 Tahun
8. Jumlah karyawan : 2 Orang

B. Pertanyaan Wawancara

Pemasaran

1. Apa saja menu yang ada di Cotto E Servito ?
Jawab :
Menu yang ada di Cotto E Servito yaitu *fettucine carbonara*, *spaghetti bolognese*, dan *penne bolognese with garlic chesese brulee*.
2. Berapa harga makanan yang ada di Cotto E Servito ?
Jawab :
Harga makanan yang ada di Cotto E Servito yaitu Rp 40.000,- per porsi.
3. Menu makanan apa yang paling sering dipesan oleh pelanggan ?
Jawab :
Menu makanan yang paling paling sering dipesan oleh pelanggan yaitu *penne bolognese with garlic chesese brulee*.
4. Berapa lama kira-kira menu makanan disiapkan untuk pelanggan ?
Jawab :
Waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan pesanan pelanggan yaitu 1

hari setelah masa *pre-order* berakhir.

5. Dimana alamat usaha Cotto E Servito ?

Jawab :

Alamat tempat usaha berada di Puri Anjasmoro Blok J1 No. 2 dan 3 Semarang, Jawa Tengah.

6. Bagaimana cara memesan makanan di Cotto E Servito ?

Jawab :

Cara memesan makanan yaitu melalui aplikasi *online* seperti GrabFood, GoFood, dan ShoopeFood, selain itu terdapat media sosial seperti Instagram yang dapat diakses melalui perangkat apapun, di samping itu media sosial yang bersangkutan juga telah mencantumkan contact person berupa nomor Whatsapp yang dapat digunakan oleh konsumen untuk melakukan pemesanan secara langsung

7. Apakah ada promosi yang dilakukan Cotto E Servito ?

Jawab :

Ada.

8. Jika ya, bagaimana promosi yang dilakukan Cotto E Servito ?

Jawab :

Promosi yang dilakukan yaitu dengan menggunakan media sosial *Instagram* dengan melakukan kegiatan *endorsement*, selain itu dengan menggunakan promosi lain berupa potongan harga.

9. Bagaimana segmentasi pasar dari pelanggan Cotto E Servito ?

Jawab :

Segmentasi pasar yang dari pelanggan Cotto E Servito dibagi menjadi segmentasi berdasarkan geografis dimana konsumen yang dituju adalah mereka yang tinggal di area Kota Semarang dan luar Semarang, untuk segmentasi demografis meliputi usia dimana yang terbanyak dengan rentang usia 21-25 tahun, jenis kelamin terbanyak yaitu perempuan, pekerjaan terbanyak yaitu karyawan, dan pendidikan berupa Sarjana, sedangkan segmentasi psikografis didasarkan pada gaya hidup yang dinamis, santai, dan menyukai kegiatan kuliner, serta memiliki sikap dan

kepribadian yang menyukai makanan yang berkualitas..

10. Siapa yang menjadi target konsumen Cotto E Servito ?

Target konsumen dari Cotto E Servito yaitu semua kalangan (dari bawah hingga atas.)

11. Apa yang menjadi positioning dari usaha Cotto E Servito ?

Jawab :

Yang menjadi strategi *positioning* dari usaha Cotto E Servito yaitu hidangan makanan khas Italia yang disajikan dengan rasa yang enak, berkualitas, dan *fresh*. Selain itu, usaha ini melakukan kegiatan pemasaran dan penjualan secara *online* sehingga para konsumen dapat melakukan pemesanan dengan mudah dan cepat, menu khusus berupa *penne al dante* dimasak dengan saus *bolognese homemade* dan daging sapi cincang, di atasnya diselimuti *garlic cheese bechamel brulee*.

Operasi

1. Dimana lokasi usaha Cotto E Servito ?

Jawab :

Lokasi tempat usaha berada di Puri Anjasmoro Blok J1 No. 2 dan 3 Semarang, Jawa Tengah.

2. Peralatan apa saja yang digunakan untuk memasak makanan Italia ?

Jawab :

Peralatan yang digunakan yaitu kompor, panci (pasta), wajan serbaguna, pisau koki, set peralatan dapur stainless steel (13 buah), blender, parutan keju, peniris atau saringan, talenan, alat pengupas sayuran, sendok takar, gelas ukur, baki atau nampan, dan *food processor*.

3. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk peralatan tersebut?

Jawab :

Total biaya yang dikeluarkan untuk peralatan yaitu Rp 5.120.000,-

4. Bagaimana proses produksi dari usaha Cotto E Servito ?

Jawab :

Dalam hal ini, dikarenakan Cotto E Servito memiliki tiga jenis produk maka proses produksi juga akan dibagi menjadi tiga cara, yaitu :

a. Fettuccine carbonara

Fettuccine carbonara sendiri merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta yang dilengkapi dengan saus *creamy* yang terbuat dari campuran krim, keju, serta telur.

Cara pembuatan :

- 1) Dalam wajan anti lengket, masak *smoked beef* dengan api sedang sampai kering. Angkat dan tiriskan di atas tisu makan. Sisihkan sekitar 1 sendok makan minyak hasil menggoreng tadi.
- 2) Siapkan panci besar dan air, rebus fettuccine sampai al dente.
- 3) Kembali ke wajan, tuang 1 sendok minyak sisa menggoreng *smoked beef*. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum dan layu. Kecilkan api.
- 4) Dalam mangkuk kecil, kocok krim bersama telur. Tuang ke dalam wajan. Aduk terus. Masak selama 8-10 menit atau sampai suhu 71 derajat celsius.
- 5) Tambahkan keju, garam, merica, dan *smoked beef*. Masukkan fettuccine, aduk rata. Taburi dengan peterseli dan keju parut tambahan. Maka fettuccine siap untuk disajikan.

b. Spaghetti bolognese

Spaghetti merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta yang memiliki bentuk panjang, tipis, silindris, serta padat, jika diperhatikan memang menyerupai mie pada umumnya. Untuk pembuatan spaghetti bolognese sendiri terdapat dua tahap, yaitu pembuatan saus dan spaghetti bolognese itu sendiri.

Cara pembuatan saus spaghetti :

- 1) Langkah pertama didihkan tomat dengan cabe hingga kulit mengelupas.
- 2) Kemudian siapkan blender dan tambahkan air.

- 3) Selanjutnya tumis bawang putih yang sudah dikeprek dan kemudian blender bersama dengan tomat.
- 4) Selanjutnya tambahkan larutan tepung maizena dengan air jeruk nipis dan tambahkan gula.

Cara pembuatan spaghetti bolognese :

- 1) Langkah pertama rebus air kurang lebih 500 ml hingga mendidih.
- 2) Kemudian masukan spaghetti dengan minyak dan rebus hingga matang.
- 3) Iris bawang bombay lalu tumis hingga harum.
- 4) Masukan ayam dan aduk hingga merata.
- 5) Kemudian tuang saus tomat kurang lebih 150 ml dan tambahkan air sebanyak 50 ml, lalu aduk hingga merata.
- 6) Angkat dan siapkan dipiring.

c. Penne bolognese with garlic cheese brulee

Penne bolognese merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta penne yang dicampur dengan gilingan daging, bawang bombay, sus bolognese, serta keju *garlic* sebagai topingnya.

Cara pembuatan :

- 1) Rebus penne/pasta lainnya hingga al dente. Jangan lupa tambahkan garam secukupnya ketika merebus. Lalu tiriskan. Tambahkan olive oil, aduk rata.
- 2) Buat sausnya. Tomat yg sudah dikupas, diblend kasar sehingga masih bertekstur. Siapkan juga wortel parut.
- 3) Tumis bawang bombay dengan mentega, hingga transparan lalu masukkan beef. Masak hingga berubah warna lalu tambahkan bawang putih.
- 4) Tambahkan wortel. Lalu masukkan seledri, kemangi, oregano, garam, merica. Tumis rata. Masukkan tomat blend, sedikit air, & saus tomat. Masak hingga matang.
- 5) Terakhir, masukkan potongan keju cheddar. Aduk rata hingga keju meleleh. Lalu taburkan keju setelah hidangan selesai.

Sumber Daya Manusia

1. Bagaimana cara perekrutan karyawan baru di Cotto E Servito ?

Jawab :

Cara perekrutan karyawan dilakukan dengan menggunakan iklan, tetapi mengingat perkembangan teknologi yang semakin maju, maka informasi perekrutan Cotto E Servito dilakukan dengan menggunakan bantuan media sosial.

2. Bagaimana mekanisme perekrutan yang dijalankan?

Jawab :

Mekanisme perekrutan yang dijalankan yaitu dengan

3. Bagaimana cara Cotto E Servito menyebarluaskan informasi tentang lowongan pekerjaan? Melalui media apa penyebaran informasi tersebut?

Jawab :

Cara yang digunakan untuk menyebarluaskan informasi mengenai lowongan pekerjaan yaitu dengan menggunakan iklan di internet, radio, koran, maupun majalah, tetapi mengingat perkembangan teknologi yang semakin maju, maka informasi perekrutan Cotto E Servito dilakukan dengan menggunakan bantuan media sosial yang sedang berkembang di masyarakat saat ini, yaitu Instagram, Facebook, dan Twitter.

4. Apa saja deskripsi pekerjaan dari tiap pekerjaan yang ada di sini ?

Pada bagian produksi, deskripsi pekerjaannya yaitu :

- i. Melakukan proses produksi makanan sesuai dengan pesanan yang ada.
- ii. Menjamin kualitas dari rasa makanan yang disajikan.
- iii. Menjaga kebersihan area tempat kerja agar tetap kondusif.
- iv. Bertanggungjawab atas perawatan mesin-mesin produksi yang digunakan.
- v. Membuat laporan secara berkala mengenai mekanisme dan hasil produksi.
- vi. Melakukan koordinasi dengan bagian perusahaan lain mengenai keberlangsungan produksi.

Pada bagian keuangan, deskripsi pekerjaannya yaitu :

- i. Melakukan pengaturan keuangan usaha.
- ii. Melakukan penginputan semua transaksi keuangan ke dalam program (harian, mingguan, bulanan, dan tahunan).
- iii. Melakukan transaksi keuangan perusahaan.
- iv. Melakukan pembayaran kepada para penjual bahan baku.
- v. Berhubungan dengan pihak internal maupun eksternal terkait dengan aktivitas keuangan usaha.
- vi. Mengontrol aktivitas keuangan / transaksi keuangan usaha.
- vii. Membuat laporan mengenai aktivitas keuangan usaha.
- viii. Menerima dokumen dari vendor internal maupun eksternal.

5. Bagaimana dengan spesifikasi (syarat minimal) pekerjaan ?

Jawab :

Bagian Produksi :

- a. Pria / wanita.
- b. Pendidikan min. SMA sederajat.
- c. Usia maks. 25 tahun.
- d. Memiliki pengalaman di bidang yang sama (sebagai juru masak terutama masakan Eropa) kurang lebih selama 1 tahun.
- e. Terampil, jujur, dan bekerja keras.

Bagian Keuangan

- a. Wanita.
 - b. Pendidikan minimal SMA atau SMK jurusan Akuntansi.
 - c. Usia maks. 25 tahun.
 - d. Mampu mengoperasikan komputer serta Ms. Word dan Ms. Excel.
 - e. Mampu membaca, menganalisis, dan membuat keputusan dalam kaitannya dengan laporan keuangan perusahaan.
 - f. Jujur, teliti, dan bertanggung jawab
6. Apakah ada pelatihan untuk karyawan baru? Jika ada, bagaimana cara pelatihan dijalankan? Berapa lama pelatihan dijalankan?

Jawab :

Ya, ada pelatihan bagi karyawan baru, pelatihan dijalankan dengan cara melakukan pekerjaan sesuai dengan *job description* masing-masing. Lama pelatihan yaitu kurang lebih selama 1 minggu.

7. Apakah ada evaluasi kinerja untuk karyawan? Jika ada, bagaimana cara evaluasi kinerja karyawan? Berapa lama evaluasi kinerja dilakukan?

Jawab :

Ya, ada evaluasi kinerja untuk karyawan, evaluasi dilakukan dengan menilai kinerja karyawan selama beberapa waktu lalu dilakukan tindakan perbaikan dan pengembangan.

Keuangan

1. Berapa porsi makanan yang terjual setiap harinya ?

Jawab :

Diperkirakan setiap hari memproduksi 30 porsi.

2. Darimanakah sumber dana untuk menjalankan bisnis ini ?

Jawab :

Sumber dana untuk menjalankan bisnis ini yaitu dari pemilik usaha sendiri.

3. Berapa biaya produksi untuk menyediakan sebuah makanan ?

Jawab :

Biaya produksi dalam 1 minggu yaitu Rp 6.823.500, dalam 1 bulan yaitu Rp 27.294.000,- dan dalam 1 tahun yaitu Rp 327.528.000,-

4. Pada bulan berapakah Cotto E Servito mencapai titik kembali modal ?

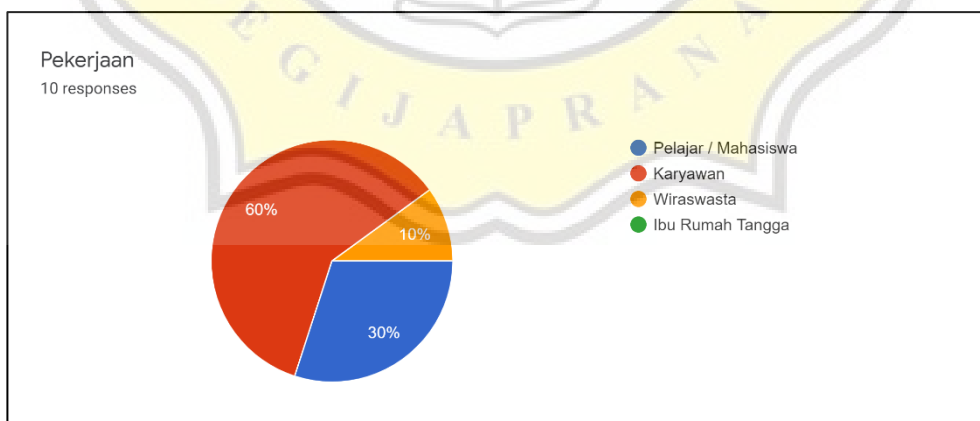
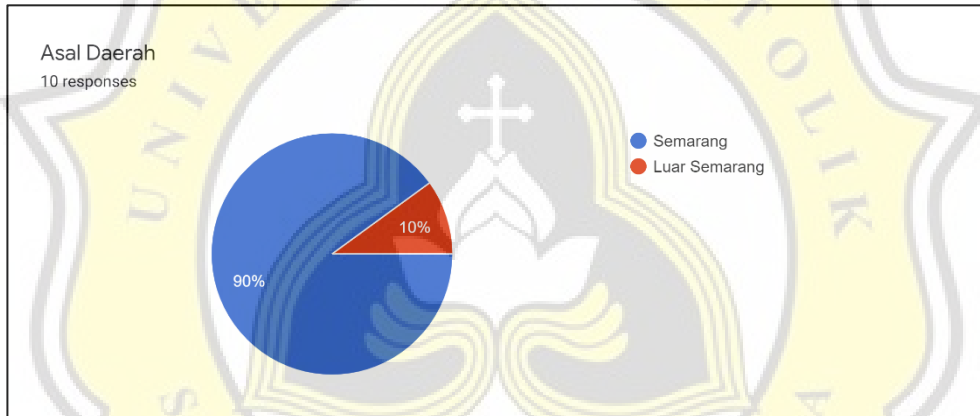
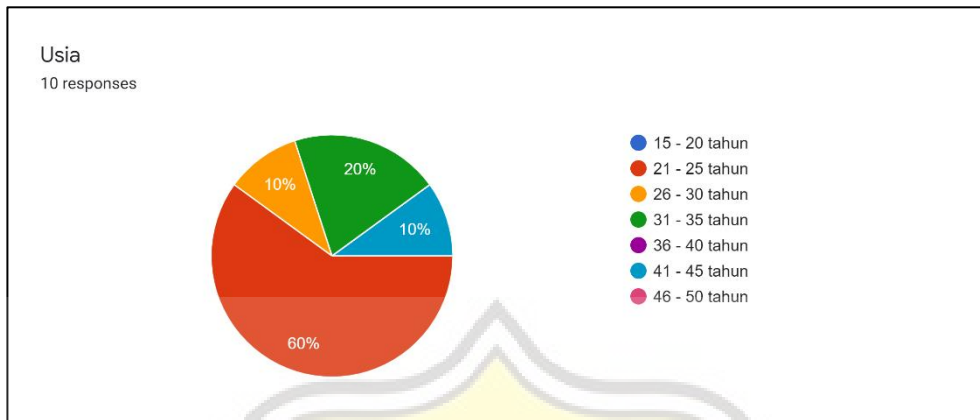
Jawab :

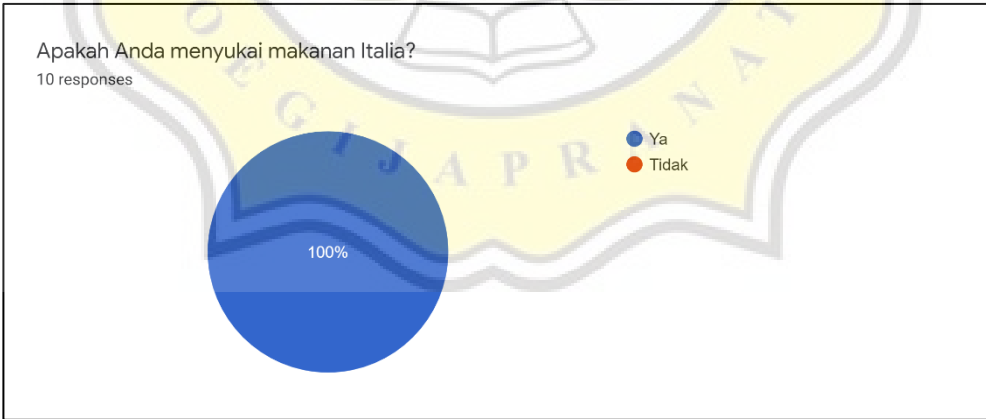
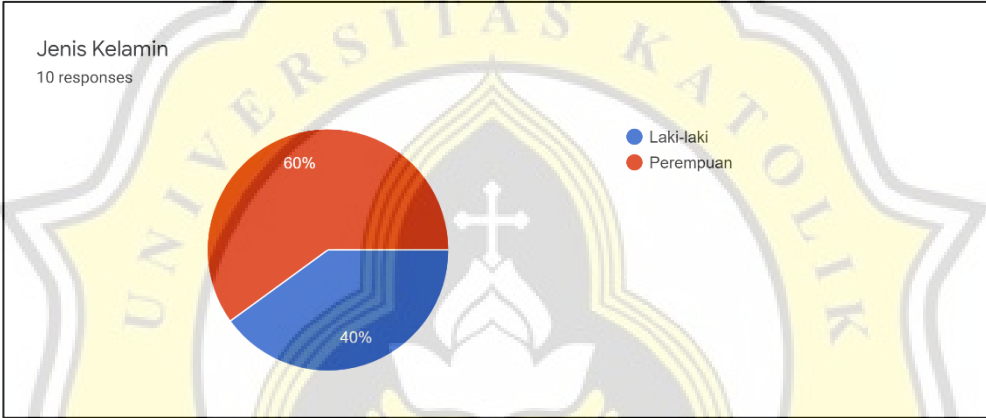
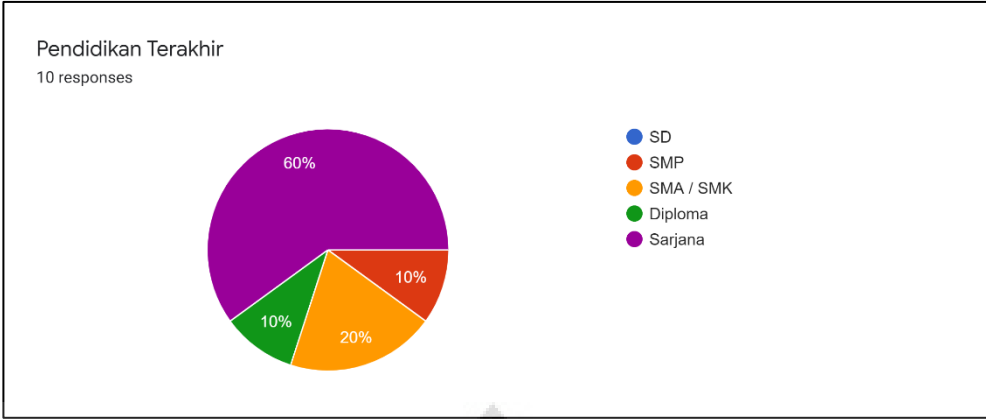
Titik kembali terjadi pada tahun kedua bulan pertama atau 13 bulan.

Lampiran 3. Produk Cotto E-Servito



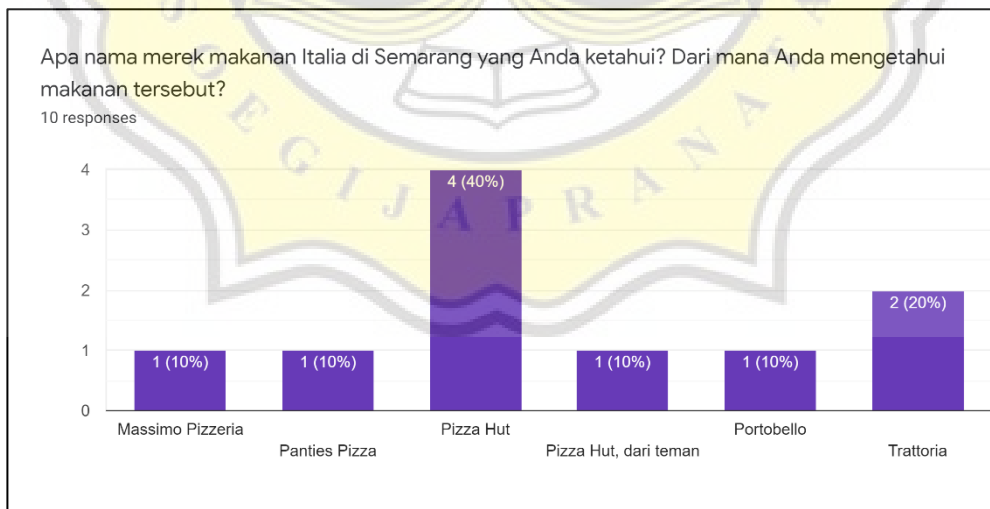
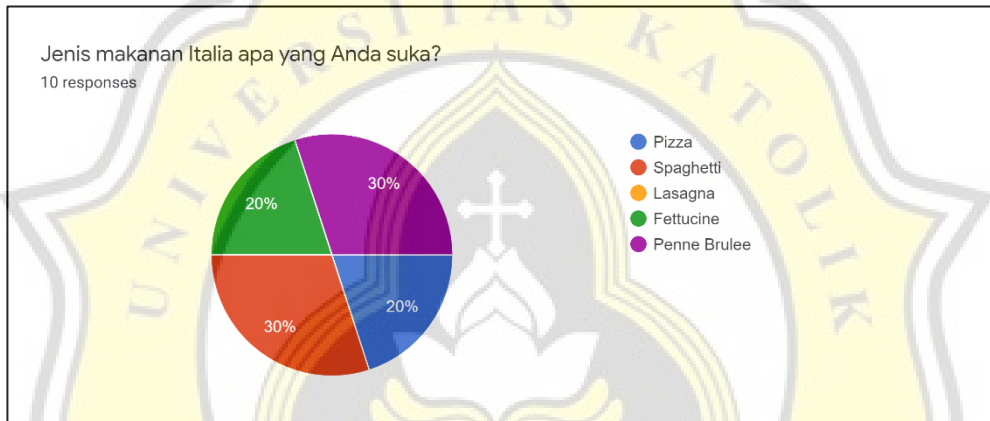
Lampiran 3. Hasil Kuesioner





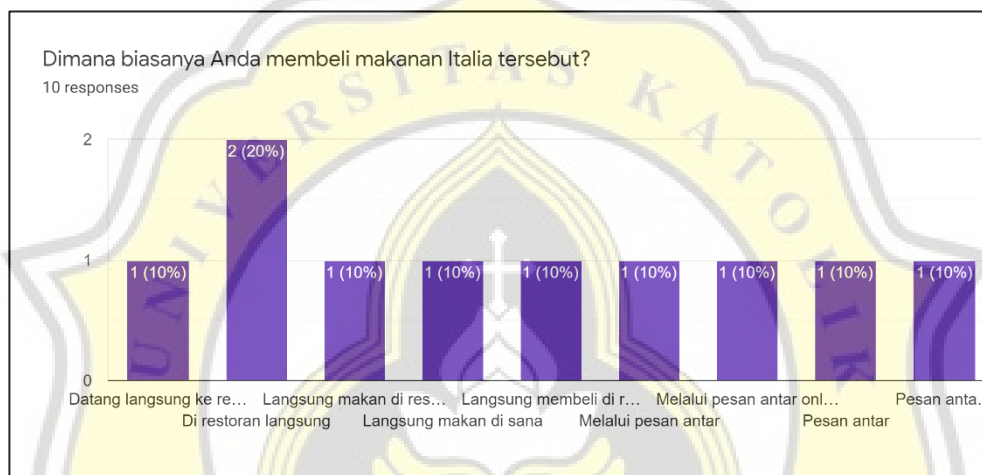
Jika Ya, mengapa Anda menyukai makanan Italia? 10 responses

Rasanya unik
Enak dan bikin ketagihan
Cocok di lidah
Unik dan khas Eropa banget
Beda dari makanan lain dan gurih
Rasanya unik dan enak
Unik dan mewah
Banyak keju yang membuat makanan menjadi istimewa
Saya suka makanan khas Eropa
Makanan Italia terkesan mewah dan enak



Apa kelebihan dan kekurangan makanan Italia tersebut? 10 responses

Kelebihannya udah terkenal banyak, kekurangannya harganya mahal
 Kelebihannya enak, kekurangannya harganya cukup mahal
 Kelebihannya murah, kekurangannya menu kurang lengkap
 Kelebihannya lengkap dan enak, kekurangannya harga cukup mahal
 Kelebihannya murah, kekurangannya kurang lengkap menyanya
 Kelebihannya enak banget, kekurangannya mahal
 Kelebihannya enak, kekurangannya harganya yang cukup mahal
 Kelebihannya menu pizza nya lengkap, kekurangannya mahal
 Kelebihannya sangat enak, kekurangannya tidak ada menu khusus
 Kelebihan yaitu murah, kekurangan yaitu menu sedikit



Jika akan dibuka bisnis makanan Italia di Semarang, makanan seperti apa yang
 Anda inginkan? 10 responses
 Murah dan enak
 Yang enak dan harga terjangkau
 Yang terjangkau dan sesuai selera
 Harga terjangkau
 Yang murah dan dapat dipesan online
 Yang murah aja
 Yang murah
 Yang mudah dijangkau
 Yang dapat dijangkau
 Murah