

LAMPIRAN- LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

Pertanyaan untuk Shelva dan Sheila Setiawan:

1. Perkenalkan nama dan generasi kalian
2. Bagaimana sejarah restoran Emie Acuan 12 Pluit?
3. Apa tujuan awal generasi pertama mendirikan restoran Emie Acuan 12 Pluit?
4. Bagaimana pembuatan resep legendaris dari restoran Emie Acuan 12 Pluit?
5. Darimana asal Emie Acuan?
6. Apa saja perkembangan dan perbedaan restoran dari generasi pertama?
7. Bagaimana cara restoran menarik dan mempertahankan pelanggan? Apakah ada strategi atau iklan?
8. Apa aja yang sudah dipelajari oleh penerus?
9. Apakah ada anggota keluarga lain yang bekerja untuk restoran Emie Acuan?
10. Apa yang membuat kalian tetap ingin melanjutkan bisnis ini?
11. Perbedaan Emie Acuan dengan restoran Emie yang lain?
12. Apakah ada pesan untuk para pelanggan?
13. Apakah ada nasehat Generasi pertama yang jadi semangat generasi penerus?
Dan apa arti sukses bagi kalian?

Pertanyaan untuk pelanggan setia:

1. Apa yang membuat konsumen memilih restoran Emie Acuan 12 Pluit?
2. Apa yang membuat restoran Emie Acuan 12 Pluit berbeda dari restoran mie lainnya?
3. Apa yang membuat pelanggan kembali terus-menerus ke restoran Emie Acuan 12 Pluit?

Lampiran 2. Poster

EMIE ACUAN 12

THE HISTORY OF EMIE ACUAN 12 PLUIT "SUKSESI DAN SUKSES SAMPAI TIGA GENERASI"



Pada abad ke-19, Indonesia masih dikoloni oleh Belanda. Pedagang Tiongkok membawa mie ke Indonesia.



Asal mula mie yang dibuat dari campuran tepung dan air dimulai dari masa Dinasti Tang (618-907) masehi

★ 1970 ★

Emie Acuan 12, Pluit

Emie Acuan 12 adalah tempat makan yang berawal dibuka di pinggir jalan Mangga Besar tahun 1970 dengan hanya menggunakan terpal. Tetapi Emie Acuan 12 bertahan hingga kini dijalankan oleh generasi Kedua dan Ketiga dan berhasil menyaingi restaurant lainnya yang berada di Pluit, Jakarta Utara.



Penduduk Indonesia mulai membuat mie menjadi beberapa jenis sesuai ciri khas daerah masing-masing. Ada sekitar 16 macam mie di Indonesia



Seiring berkembangnya zaman, penjual mie semakin menjamur di berbagai tempat khususnya daerah Jakarta Utara



Jl. Pluit Sakti Raya, No.39, RT.4/RW.9, Pluit, Kec. Penjaringan, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450

Ruko Taman Palem Lestari, Blok B17 No. 36 Jl. Taman Palem Lestari, Cengkareng, Jakarta Barat



Fact

"Pantang menyerah, mau belajar, supaya tidak berhenti hanya di generasi ketiga". Nasehat yang di berikan oleh generasi pertama kepada Shelva dan Sheila Setiawan menjadikan mereka ingin terus meneruskan bisnis kuliner ini hingga ke generasi-generasi selanjutnya.

GENERASI KEDUA



SHELVA SETIAWAN

GENERASI KETIGA



SHEILA SETIAWAN



40.000,-

MENU ANDALAN

EMIE ACUAN

Emie Acuan adalah menu rekomendasi dari semua pelanggan. Kata emie sendiri didefinisikan dari Mie Hokkian khas medan yang menggunakan mie kuning berkuah kental manis, yang dimasak lebih dari 5 jam. Dengan taburan daging ayam, ebi, dan telur.

Dengan strategi Word of Mouth, Emie Acuan 12 masih tetap berdiri hingga sekarang karena rasa yang konsisten dari generasi pertama, sehingga Emie Acuan 12 masih disukai oleh pelanggan



Nadya 31200044 - Elsa Widjaja 31200031

Lampiran 3. Video

Link Google Drive:

<https://drive.google.com/drive/folders/1bdkqYsJD7PDF00ImK5Z7aREFXtzufzjpa?usp=sharing>



Lampiran 4. Data Pengeluaran

Pengeluaran untuk 2 (dua) orang

Pengeluaran	Biaya
Videographer	Rp.2.000.000
Buah tangan	Rp.300.000
Transportasi	Rp.100.000
Konsumsi	Rp.100.000
Total biaya	Rp.2.500.000



