

LAMPIRAN

Lampiran 1 Skrip Wawancara Ibu Yetty dari Haji Yetty

- Ibu Yetty : “Nama saya Ibu Hj. Yetty *owner* dari Sate Maranggi Haji Yetty.”
- Aurel : “Bagaimana awal berdirinya Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Ibu Yetty : “Mulai dari coba-coba ana, karena kita nggak punya pekerjaan tetap belum punya penghasilan sekitar di tahun 85’ orang tua saya di sini udah pertama buka es kelapa, terus saya sendiri gabung di sini tahun 90’.”
- Aurel : “Upaya apa yang dilakukan dalam mempertahankan Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Ibu Yetty : “Yang pasti mungkin harus selalu kontrol rasa, pelayanan ya harus didampingin terus. Jangan mengandalkan, maaf gitu pekerja-pekerja itu, ditangani langsung ya.”
- Aurel : “Apa ciri khas & *best seller* dari Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Ibu Yetty : “Mungkin kalau Sate Maranggi di sini sendiri, di sini kan ada tiga macam sate maranggi ada sate kambing, sapi, dan ayam. Ciri khasnya itu kalau yang di saya ini sambalnya itu sambal tomatnya pedas kan dari cabai rawit terus manisnya dari kecap asamnya dari tomat mungkin disatukan sama sate yang kita racik jadi orang banyak pengunjung yang suka lebih ke sate. Tapi paling *best seller* di antara sate tiga itu sapi.”
- Aurel : “Tantangan apa saja yang dihadapi selama berdirinya Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Ibu Yetty : “Kendala pasti ada cuma saya itu menyikapinya semua kendala perbaikan buat kita gini loh kalau sepertinya waktu kita kan buka itu tahun 90’, 98’ itu krisis moneter mulai turun turun tapi ya kalau kembali ke rezeki udah waktunya ya bangkit lagi dengan sendiri ya selama kita berusaha yang terbaik terus kan. Terus waktu kemarin kita ada tol ke Bandung kita hampir tiga bulan kita turun tapi saya tuh yakin selama itu kita berusaha yang terbaik, akhirnya setelah tiga bulan kembali normal lagi malah lebih normal lebih banyak karena

kan yang tadinya dari Bandung mau ke Purwakarta ke tempat ini yang jalan lama sekarang jadi kalau ada tol kan lebih terjangkau lebih dekat, maksudnya malah lebih banyak pengunjung lagi. Kalau namanya jualan usaha atau apapun itu pengorbanan itu dianggap harus berani harus berani berkorban waktu itu kalau misal yang nggak kepakai itu ya kita nggak kepakai aja, maksudnya diapain lah yang penting jangan sampai dijual lagi jangan ngurangin kualitas itu jangan sampai ya nggak usah, ya itu dikorbankan aja.”

Aurel : “Apa tujuan utama saat menjalankan bisnis Sate Maranggi Haji Yetty?”

Ibu Yetty : “Ingin berkah, bermanfaat buat orang banyak, dengan membuka lapangan kerja ini banyak mempekerjakan orang-orang banyak, ya itulah harapan mudah-mudahan ya kita Selamat dunia akhirat bahagia dunia akhirat mudah-mudahan itu.”

Ibu Yetty : “Anak yang pertama udah punya dua cabang cempaka putih sama di cibubur. Anak ke-2 udah punya dua cabang yang di kilometer 57 sama yang di Tangerang. Anak ke-3 ada yang di Bandung di jalan Setiabudi Kalau ibu sendiri ngelola cuma satu, cuma yang pastinya sebagai owner itu kewajiban untuk mengontrol setiap cabang seminggu sekali itu ada Bu Haji kan 5 bersaudara, saudara-saudara yang 5 itu ada yang buka sop, gado-gado, karedok di situ dan ini gabung satu keluarga di sini.”

Aurel : “Apa pesan untuk para wirausaha di bidang FnB?”

Ibu Yetty : “Jangan takut untuk mencoba, jangan menyerah, semangat terus ya kalau selamaitu kita ada usaha yakin itu pasti ada jalan, kalau kita usahanya terbaik hasilnya juga mungkin akan baik, jangan menyerah istilahnya begitu.”

Lampiran 2 Skrip Wawancara Kakak Taufik dari Haji Yetty

- Aurel : “Berapa lama sudah bekerja di Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Kakak Taufik : “Kerja di sini itu udah dari 2020 sebelum covid kan.”
- Aurel : “Kenapa memilih bekerja di Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Kakak Taufik : “Karena ini lebih terkenal, ini ikonik Purwakarta orang-orang itu kenalnya kenal Purwakarta itu Sate Maranggi Haji Yetty, jadi menurut saya kerja di sini oh ini bener-bener Sate Maranggi Purwakarta.
- Aurel : “Apa suka dan duka bekerja di Sate Maranggi Haji Yetty?”
- Kakak Taufik : “Kalau suka suka di sini sebenarnya banyak sukanya ya, kalau duka dari sini sebenarnya kan saya juga pernah beberapa kerja di tempat lain ya di toko misalnya, terus pas kerja di sini sebenarnya kaget melihat pengunjung yang sangat luar biasa sekali ya yang notabene belum pernah melihat pengunjung seramai ini ketika saya bekerja di sini dukanya tuh wah kalau di sini kan Sabtu Minggu itu membludak sekali ya jadi pas saya kerja di sini wow itu sangat luar biasa sekali terus senangnya saya juga dapat insentif disini kan lumayan ya, jadi saya juga sama kayak kakak saya kuliah sambil bekerja juga terus Sate Maranggi Haji Yetty saya bisa bayar UKT saya bisa beli laptop saya lumayan untuk Sate Maranggi Haji Yetty keren.”

Lampiran 3 Skrip Wawancara Bapak Panji dari Haji Yetty

- Aurel : “Darimana mengetahui Sate Maranggi Haji Yetty, sudah berapa sering berkunjung, dan menu favoritnya apa?”
- Bapak Panji : “Kalau saya dari Instagram mbak, saya dua kali ini satenya enak sopnya enak sate sapi sama sop sapi.”

Lampiran 4 Skrip Wawancara Bapak Waduloh dari Sari Asih

- Bapak Waduloh: “Panggilan di sini saya Waduloh, saya adiknya yang punya?”
- Aurel : “Bagaimana awal berdirinya Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Waduloh: “Awal mulanya kan kakak saya penjual pinggiran ngider lah kalau sundanya pernah tuh diusir waktu pas bikin barang banyak eh udah gak boleh dagang alhamdulillahnya bisa kebeli nih dari nyicil.”

- Aurel : “Upaya apa yang dilakukan dalam mempertahankan Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Waduloh: “Paling utama kita mempertahankan resep ya yang keduanya kualitas daging juga kan beda kadang ada yang empuk kadang ada yang alot kan tergantung dari pasarnya kita kan beli kiloan juga dipasar.”
- Aurel : “Apa ciri khas dari Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Waduloh: “Kalau ciri khas dari Sate Maranggi Sari Asih ini pertama kita bikinnya dari pakai sambal oncom ya, kalau marangginya semua sama sate Manis kan maranggi tuh cuman kita bikinnya nggak pakai sambal kacang karena sekarang ada tambahan sambal kecap karena konsumen kan banyak yang minta juga ketan bakar juga ya itu dari awalnya kemudian kan pake nasi.”
- Aurel : “Tantangan apa saja yang dihadapi selama berdirinya Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Waduloh: “Kita kan bikinnya pagi jam 6, beres diiris kita rendam dulu pakai baceman khas dari kita terus jam 2 udah asem mungkin itu karena dagingnya dari pasarnya udah lama bisa jadi kita cancel ya kita bagiin sama karyawan.”
- Aurel : “Apa tujuan utama saat menjalankan bisnis Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Waduloh: “Kita kan lahir dari keluarga yang serba kekurangan ya dari pertama kita buka tuh akan saya buka banyak sedihnya kali ya waktu itu juga saya masih umur 12 tahunan mulai dagang juga sering ada yang hina lah tetangga mungkin dari perihan dari situ mencoba bangkit lah gitu ya.”
- Aurel : “Apa pesan untuk para wirausaha di bidang FnB?”
- Bapak Waduloh: “Teruslah berusaha karena masih banyak pembenci yang harus dikecewakan.”

Lampiran 5 Skrip Wawancara Bapak Eman dari Sari Asih

- Aurel : “Berapa lama sudah bekerja di Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Eman : “Ya sekarang nyampe 20 tahunan lebih lah.”
- Aurel : “Apa suka dan duka bekerja di Sate Maranggi Saari Asih?”
- Bapak Eman : “Ya senang sih kerja disini banyak sih ada yang komplainnya harus pakai qr gitu ya, ya nggak bisa harus *cash* aja katanya.”

Lampiran 6 Skrip Wawancara Kakak Tirta dari Sari Asih

- Aurel : “Darimana mengetahui Sate Maranggi Sari Asih, sudah berapa sering berkunjung, dan menu favoritnya apa?”
- Kakak Tirta : “Tahu sate ini dari atasan ngajak makan kesini pertama itu di bulan Juli dan ini yang ke dua kali ya, bedanya sih sate sapi disini daginya lebih kenyal bumbunya lebih khas dibanding sate-sate lain, kalau sate di lampung lebih dominannya Sate Madura kalau disini ciri khasnya Sate Maranggi sendiri, kalau ketan bakarnya sih enak ya mbak ya sama sambal oncom ya juga. Karena disini suasananya juga enak ya dekat Puncak, sekalian main juga dari Bogor.”

Lampiran 7 Skrip Wawancara Bapak Yudi dari Mang Munir

- Bapak Yudi : “ Nama saya Yudi, saya di sini sebagai pemilik.”
- Aurel : “Bagaimana awal berdirinya Sate Maranggi Mang Munir?”
- Bapak Yudi : “Berdirinya dari tahun 75’, dari semenjak bapak saya dulu sekarang saya yang meneruskan, awal mulanya kita jualan di trotoar tenda biru sampai tidak boleh jualan di trotoar akhirnya sewa ruko, alhamdulillah sampai sekarang lah.”
- Aurel : “Upaya apa yang dilakukan dalam mempertahankan Sate Maranggi Mang Munir?”
- Bapak Yudi : “Kalau saya sih kualitas yang dijaga terus pelayanan, kalau disini ada macam-macam masakan seperti masakan Sunda, ikan pepes lah jadi banyak pilihannya.”
- Aurel : “Apa ciri khas & *best seller* dari Sate Maranggi Mang Munir?”

- Bapak Yudi : “Disini menu favoritnya ikan peda, perkedel bakar, jengkol bakar, sambal dadak itu yang paling favorit selain Sate Maranggi, kalau disini Sate Marangginya pakai daging has dalam jadi empuk.”
- Aurel : “Tantangan apa saja yang dihadapi selama berdirinya Sate Maranggi Mang Munir?”
- Bapak Yudi : “Banyaklah suka dukanya ya diantaranya ada preman terus warga sekitar juga.”
- Aurel : “Apa tujuan utama saat menjalankan bisnis Sate Maranggi Mang Munir?”
- Bapak Yudi : “Ingin mengembangkan kuliner sate maranggi aja gitu.”
- Aurel : “Apa pesan untuk para wirausaha di bidang FnB?”
- Bapak Yudi : “Jangan menyerah tetap semangat.”

Lampiran 8 Skrip Wawancara Bapak Aris dari Mang Munir

- Aurel : “Berapa lama sudah bekerja di Sate Maranggi Mang Munir?”
- Bapak Aris : “Kurang lebih sekitar 5 tahun kebetulan *owner* masih teman juga sih sebenarnya.”
- Aurel : “Apa suka dan duka bekerja di Sate Maranggi Sari Asih?”
- Bapak Aris : “Kalau disini semua pekerja lebih kayak saudara, pasti ada aja yang komplain seperti itulah kalau di rumah makan mesti banyak-banyak ya kita maklumlah.”

Lampiran 9 Skrip Wawancara Kakak Refi dari Mang Munir

- Aurel : “Darimana mengetahui Sate Maranggi Mang Munir, sudah berapa sering berkunjung, dan menu favoritnya apa?”
- Kakak Refi : “Dari anak-anak kantor sih, waduh berapa ya, 10 ada lah sering, kalau di Sate Maranggi yang lain kan hanya maranggi tok terus banyaknya kan kayak nasi maranggi kalau disini kan banyak varian tuh ada ikan sama sambal dadaknya kan disini enak.”

Lampiran 10 Poster Mengulik Sate Maranggi di Jawa Barat

Mengulik Sate Maranggi di Jawa Barat

(khususnya di Purwakarta & Cianjur)

Sate Maranggi merupakan warisan kuliner di Jawa Barat. Purwakarta tempat dimana Sate Maranggi berasal. Cita rasa rempah yang khas, kaya akan filosofinya, Tri Tangtu, tiga daging setusuk bermakna tekad, ucap dan tindakan dalam budaya Sunda.



CIRI KHAS HJ. YETTY

- 3 pilihan daging : Sapi, Kambing, Ayam
- Sambal Tomat
- Kecepatan Pelayanan
- Area Parkir Luas
- Drive Thru

UPAYA HJ. YETTY

- Mengontrol Cita Rasa & Pelayanan
- Mengikutsertakan Keluarga Dalam Bisnis



CIRI KHAS SARI ASIH

- Sate Full Daging atau Campur Lemak
- Sambal Oncom & Ketan Bakar
- Teh Hangat Gratis



UPAYA SARI ASIH

- Mempertahankan Resep
- Kualitas Daging Sapi yang Konsisten

CIRI KHAS MANG MUNIR

- Sate Full Daging / Campur Lemak
- Sambal Dadak
- Variasi Masakan Sunda
- Lalapan Gratis



UPAYA MANG MUNIR

- Kualitas Bahan Baku
- Pelayanan Terhadap Pelanggan





MENGULIK SATE MARANGGI DI JAWA BARAT (KHUSUSNYA DI PURWAKARTA & CIANJUR)



Sate Maranggi adalah salah satu makanan tradisional khas Purwakarta, Jawa Barat. Sate Maranggi memiliki filosofi “Tri Tangtu” yang berarti tekad, ucap, dan tindakan yang kemudian diberi julukan sebagai “tiga daging setusuk” dalam bahasa Sunda (Garvin, 2019).

Sate Maranggi tidak hanya dapat ditemukan di Purwakarta melainkan dapat ditemukan di daerah Cianjur dengan tata penyajian yang berbeda. Ada 2 (dua) macam daging yang dapat digunakan saat memasak Sate Maranggi, yaitu daging sapi dan daging kambing.



Haji Yetty

Jl. Raya Cibungur, Kec. Bungursari, Kab. Purwakarta, Jawa Barat.

Upaya Sate Maranggi Haji Yetty dalam mempertahankan bisnis kulinernya adalah Ibu Yetty tidak ingin lengah, tetap turun tangan langsung untuk mengontrol dari segi cita rasa dan pelayanan terhadap pelanggan di 6 cabangnya dan mengikutsertakan keluarga dalam bisnisnya.

Ciri khas Sate Maranggi Haji Yetty sebagai berikut.

- Ada 3 pilihan daging, yaitu sapi, kambing, dan ayam
- Sambal tomat
- Kecepatan pelayanan dalam mengantarkan minuman dan menu pendamping
- Di setiap meja sudah disiapkan piring makan dan nasi yang dibungkus dengan daun pisang.
- Area parkir yang luas dan drive thru memudahkan pelanggan



Sari Asih

Jl. Raya Pacet, Cipendawa, Kec. Pacet, Kab. Cianjur, Jawa Barat.

Upaya Sate Maranggi Sari Asih dalam mempertahankan bisnis kulinernya adalah Bapak Waduloh tetap dipercayakan untuk meracik bumbu bacem setiap harinya untuk marinasi Sate Maranggi, membantu dalam proses pembakaran Sate Maranggi, dan turut serta dalam proses pembelian daging.

Ciri khas Sate Maranggi Sari Asih sebagai berikut.

- Sate Maranggi daging sapi atau campur lemak
- Sambal oncom yang langsung disediakan di meja pelanggan
- Menu ketan bakar yang cocok dipadukan dengan Sate Maranggi dan sambal oncom.
- Teh hangat gratis



Mang Munir

Jl. Raya Puncak – Cianjur, Gadog, Kec. Pacet, Kab. Cianjur, Jawa Barat.

Upaya Sate Maranggi Haji Yetty dalam mempertahankan bisnis kulinernya adalah ayah dari Bapak Yudi hanya memiliki 2 (dua) kunci untuk mempertahankan bisnisnya hingga sekarang, yaitu menjaga kualitas makanan dari bahan baku hingga proses masak dan pelayanan terhadap pelanggan.

Ciri khas Sate Maranggi Haji Yetty sebagai berikut.

- Sate Maranggi daging sapi atau campur lemak
- Sambal dadak dibuat ketika ada pesanan dan tingkat kepedasannya dapat disesuaikan.
- Terdapat banyak variasi menu masakan khas Sunda
- Daging yang digunakan hanya menggunakan daging sapi bagian has dalam
- Variasi lalapan yang banyak dan tidak dikenakan biaya