

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

Pertanyaan untuk Chef Koko Chung:

1. Bagaimana konsep awal Restoran Eka Ria?
2. Bagaimana sejarah berdirinya Restoran Eka Ria dari awal hingga sekarang?
3. Apa pencapaian terbesar yang mempengaruhi perkembangan Restoran Eka Ria?
4. Bagaimana Restoran Eka Ria menjaga autentisitas masakan Tionghoa sambil tetap beradaptasi dengan perubahan selera masyarakat dan tren kuliner modern?
5. Apakah ada acara tertentu yang diselenggarakan Eka Ria untuk mendukung/mempromosikan warisan Tionghoa?
6. Bagaimana Restoran Eka Ria memanfaatkan media sosial dalam memperkuat *brand*?
7. Apa saja aktivitas *marketing* yang dilakukan oleh owner untuk meningkatkan branding agar Restoran Eka Ria semakin dikenal?
8. Apakah Restoran Eka Ria memiliki rencana untuk mengembangkan bisnisnya ke wilayah baru?
9. Apakah ada tips dari Koko Chung untuk calon *entrepreneur* muda yang ingin membuka bisnis kuliner?

Pertanyaan untuk pelanggan setia:

1. Menurut Anda, apakah rasa masakan di Restoran Eka Ria rasanya konsisten (tidak berubah) dari dulu hingga sekarang?
2. Apakah Anda merasa bernostalgia ketika makan di Restoran Eka Ria?
3. Menurut Anda apa yang membuat Restoran Eka Ria berbeda dengan restoran Tionghoa lainnya?

Lampiran 2. Data Pengeluaran

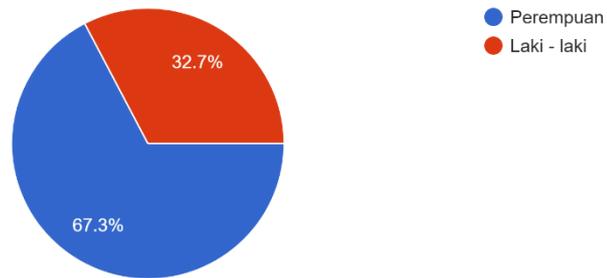
Pengeluaran untuk 3 (tiga) orang

Pengeluaran	Biaya
<i>Videographer</i>	Rp 1,500,000
Buah tangan untuk <i>Chef Koko Chung</i>	Rp 300,000
Transportasi	Rp 300,000
Konsumsi	Rp 1,000,000
Total Biaya	Rp 3,100,000

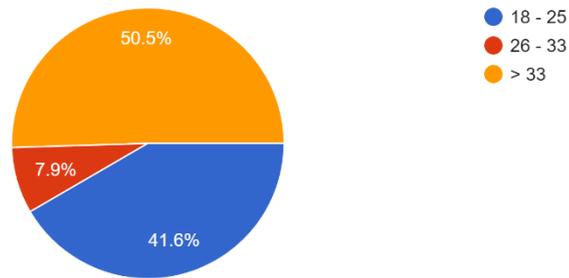


Lampiran 3. Kuesioner

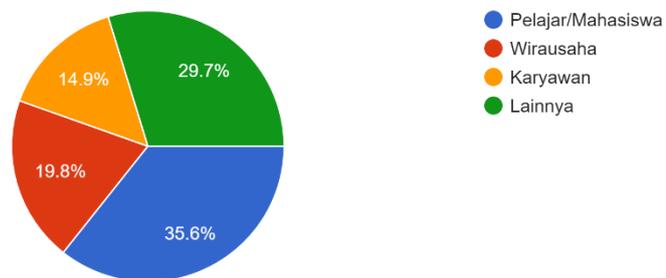
Jenis Kelamin
101 responses



Umur
101 responses

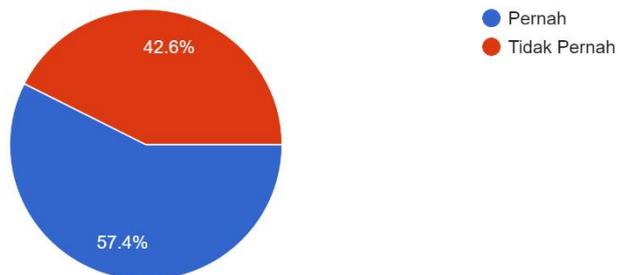


Pekerjaan
101 responses



Pernahkan Anda makan di Restoran Eka Ria?

101 responses



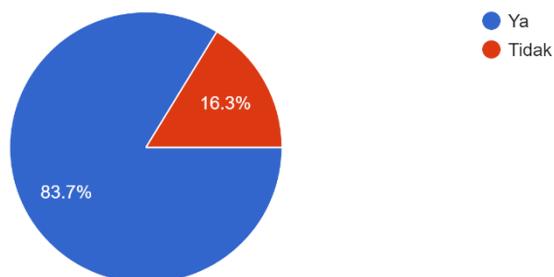
Apabila anda pernah kesana, apa sajakah hal-hal yang menarik bagi Anda selama merasakan *dining experience* di Restoran Eka Ria?

58 responses

- Makanan
- Makanan enak
- Makanannya enak
- Makanan yang enak
- Makanan nya enak-enak,banyak pengunjung
- Rasa makanan yg otentik gak berubah ada ciri khas
- Menu makanan
- Ya. Suasana disana dan pelayan yg ramah.
- Makanannya enak dan kesan jadul masih ada di resto itu

Jika belum pernah mencoba, Apakah Anda tertarik untuk merasakan dining experience di Restoran Eka Ria?

43 responses



Mengapa?

43 responses

karena belum pernah

Karena terlihat enak dan spesial karena tradisional

Mempunyai menu signature sendiri

karena ingin merasakan rasa oriiginalitas nya

Karena sudah berdiri sejak lama, jadi penasaran

menarik

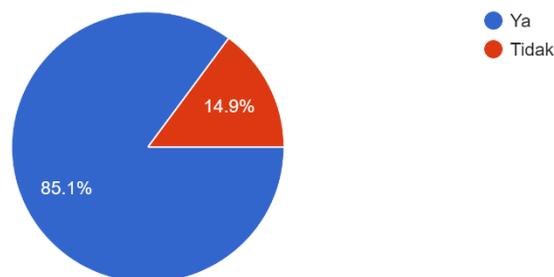
restonya unik

Takut gendut

Pengen coba rasa baru

Apakah Anda tertarik untuk mengetahui lebih jauh tentang Restoran Legendaris Eka Ria?

94 responses



Apa hal-hal yang ingin digali lebih dalam dari video tersebut?

80 responses

Ingin mengetahui sejarah perjalanan salah satu resto terenak di kota jakarta ,karena makanan nya bisa enak sejak dari dulu tidak berubah.

Sejarah makanan dari restoran eka ria

Pengen liat koki ny msak utk pesanan sy sndri

Promosi restoran

perkembangan restoranny

Sejarah dari restoran

Ingin tahu makanan yg baru yg blm pernah d coba

Menu yang ditawarkan beserta minumannya, range harga

Lampiran 4. Poster



RESTORAN TIONGHOA LEGENDARIS TIGA GENERASI DI JAKARTA

EKA RIA

Calista Natasya - Kharisma Maharani - Winnie

Merupakan salah satu restoran tionghoa legendaris tertua di Jakarta yang telah menyajikan hidangan kanton peranakan sejak tahun 1925.

LOKASI

📍 Jl. Kyai Haji Zainul Arifin No.21A - 23, RT.2/RW.1, Petojo Utara, Kecamatan Gambir, Jakarta Pusat, 10130

📍 CBD Bidex Complex, Blok F No.1, Tangerang, South Tangerang City, Banten 15322



SEJARAH



Pusat Perdagangan Glodok
(1925 - 1967)



Pasar Lindeteves
(1970 - 1984)



Batu Ceper
(1985 - 1987)



Jl. KH. Zainal Arifin
(1987 - sekarang)

FASILITAS



MENU FAVORIT



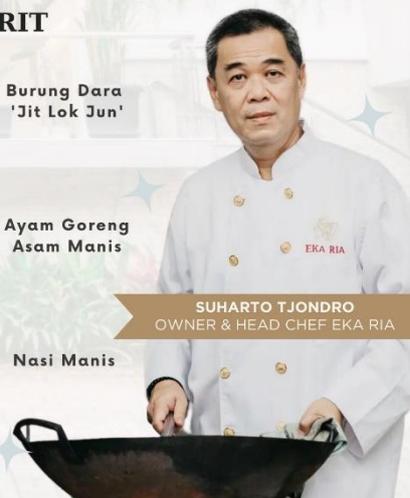
Burung Dara 'Jit Lok Jun'



Ayam Goreng Asam Manis

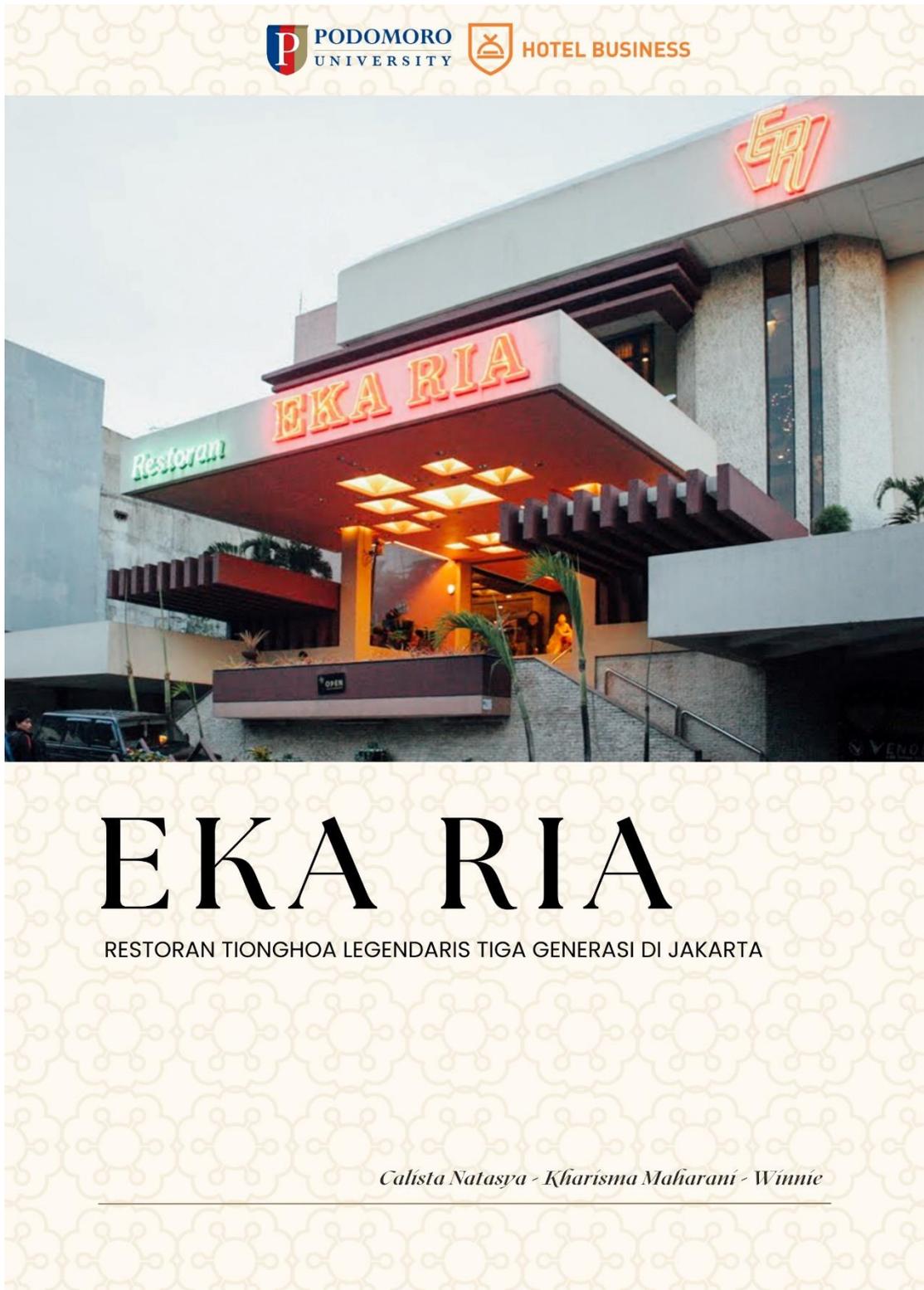


Nasi Manis



SUHARTO TJONDRO
OWNER & HEAD CHEF EKA RIA

Lampiran 5. Booklet



TENTANG EKA RIA



Restoran Eka Ria merupakan salah satu restoran tionghoa tertua di Jakarta yang legendaris karena berhasil bertahan hingga tiga generasi dan telah berumur hampir 1 abad.

Restoran ini menyajikan hidangan kanton peranakan sejak tahun 1925, dan memiliki 5 menu favorit yaitu gundur tim, burung dara goreng, ansio hie, ayam goreng asam manis serta hidangan penutup yaitu nasi manis.

LOKASI

 Jl. Kyai Haji Zainul Arifin No.21A
- 23, RT.2/RW.1, Petojo Utara,
Kecamatan Gambir, Jakarta
Pusat, 10130

 CBD Bidex Complex, Blok F
No.1, Tangerang, South
Tangerang City, Banten 15322



SEJARAH



Pusat Perdagangan Glodok

1925-1967

Awalnya, Restoran Eka Ria dimulai dengan dibukanya rumah makan "JIT LOK JUN" oleh Bapak Tjoeng Tan pada tahun 1925 yang berlokasi di pusat perdagangan Glodok. Pada tahun 1958, dikarenakan Bapak Tjoeng Tan telah tutup usia, rumah makan ini kemudian dilanjutkan oleh anaknya yaitu Bapak Tjoeng Sang atau Suharto Tjondro Suharto.



Pasar Lindeteves

1970-1984

Pada 11 November 1970 sampai 29 Oktober 1984 Rumah makan "JIT LOK JUN" berganti nama menjadi "EKA RIA" dan menempati lokasi baru di pusat perdagangan Pasar Lindeteves. Sejak tahun 1981, Bapak Tjoeng Sang sudah dibantu oleh anaknya, Tjoeng Tjien Tjen atau lebih dikenal dengan Koko Suharto.



Batu Ceper

1985-1987

Pada 1 Juli 1985, Restoran Eka Ria pindah sementara selama 2 tahun di Jl. Batu Ceper No. 19 D, E, F, Jakarta Pusat. Hal ini dilakukan sementara karna sambil menunggu pembangunan gedung baru "EKA RIA" selesai.



Jl. KH Zainal Arifin

1987-sekarang

Pada 10 Juli 1987, Restoran Eka Ria telah resmi menempati gedung baru yang memiliki kapasitas kurang lebih untuk 1000 tamu. Gedung baru ini berlokasi di Jl. KH. Zainal Arifin No. 21A - 23 (d/h Ketapang Raya), Jakarta Pusat- Indonesia.

PROFILE PEMILIK

Suharto Tjondro, atau yang dikenal sebagai "Koko Chung," adalah pemilik dan penerus Restoran Eka Ria generasi ketiga. Awalnya, Restoran Eka Ria didirikan oleh kakeknya, kemudian setelah meninggal, restoran tersebut diteruskan oleh ayah Koko. Koko sendiri telah membantu ayahnya dalam mengelola restoran sejak tahun 1958.

Koko berpendapat bahwa keterampilan memasak bukanlah faktor kunci untuk membuka restoran, melainkan kemampuan untuk menguasai seluruh aspek operasional. Berbeda dengan kebanyakan pemilik restoran, Koko masih turun tangan memasak di dalam dapur. Menariknya, Koko Chung juga tidak pernah sekolah memasak, ia belajar sendiri bersama dengan ayahnya. Koko Chung mulai terlibat dalam kegiatan dapur sejak usia 13 tahun, namun ia tidak langsung belajar memasak, melainkan mulai belajar dari tugas-tugas dasar seperti memotong burung dan kodok bersama dengan karyawan lainnya.

Pesan untuk Entrepreneur Muda

"Kuliner itu luas sekali, lakukan analisa terlebih dahulu ingin di bidang apa, tempatnya dimana, produknya seperti apa, berapa harga yang ditetapkan, dan juga analisa prinsip marketingnya supaya bisa menghasilkan yang terbaik."

Suharto Tjondro

Owner & Head Chef Eka Ria



FASILITAS



- Lantai Dansa
- Sangjit Venue
- VIP Room

HIDANGAN FAVORIT

Burung Dara 'Jit Lok Jun'

merupakan warisan turun temurun legendaris restoran Eka Ria, berasal dari burung dara muda berkualitas dan digoreng dengan saus racikan khusus



Ayam Goreng Asam Manis

ayam fillet goreng tepung dengan tambahan paprika, buah nanas segar dan saus asam manis yang kental



Nasi Manis

gabungan dari 8 macam topping yang disajikan dalam 1 wadah dengan cita rasa manis, legit, dan gurih



Lampiran 6. Video

Link Google Drive:

https://drive.google.com/drive/folders/1SLBZ_HcPO0jQ6bHISl6i0lZxvejbU7u5?usp=sharing

