

LAMPIRAN

Lampiran 1. Poster



Podomoro University Hotel Business Program 2020



PRESENT

Turun Temurun Menjaga Cita Rasa di Semangkuk Bakmi Kepiting 78E



Latar Belakang

Tidak dengan Bakmi Kepiting 78E, bakmi yang telah berdiri **sejak kurang lebih 40 tahun lalu** ini tetap konsisten dengan ciri-khasnya yaitu **keping**. Tempat makan ini selain berjualan bakmi keping, mereka juga menjual menu makan lainnya, namun mereka tetap konsisten dengan menggunakan bahan masakan hasil laut. Lokasi bakmi 78E ini sendiri berada di kawasan Mangga Besar, Jakarta Barat.

Nuansa tempatnya yang terasa bersih dan konsep dari dapurnya pun adalah *open kitchen*. Pemilik dari Restoran Bakmi Kepiting 78E ini memiliki resep turunan yang diberikan oleh ayahnya kepada pemilik resto saat ini. Dengan resep yang autentik ini, Bakmi Kepiting 78E bahkan **telah mendapat perhatian dari CNN dan menerima penghargaan oleh Tirta Lie yang merupakan pakar kuliner bakmi di Indonesia**. Dari sinilah rasa penasaran penulis muncul untuk mengetahui lebih dalam mengenai Bakmi Kepiting 78E yang dijadikan sebagai judul capstone. Bagaimana cara mereka bisa bertahan selama kurang lebih 40 tahun dengan resep turun temurun ini dan cara mereka menarik perhatian para konsumen.

Rumusan Masalah

- 1 Apa keunikan dan kekhasan dari Bakmi Kepiting 78E?
- 2 Bagaimana cara mempertahankan cita rasa bakmi keping dari generasi ke generasi?

Tujuan

- 1 Untuk mengetahui keunikan dan kekhasan Bakmi Kepiting 78E
- 2 Untuk mengetahui cara pemilik restoran dalam mempertahankan cita rasa Bakmi Kepiting dari generasi ke generasi

Keunikan & Kekhasan Bakmi Kepiting 78E:

- ✓ Semua bahan mulai dari mie, topping, dan bumbu merupakan buatan tangan dan racikan sendiri
- ✓ Rasa khas bakmi yang asam dari cuka racikan keluarga
- ✓ Isian topping dapat disesuaikan dengan permintaan pelanggan
- ✓ Memiliki rasa yang didominasi oleh bawang putih goreng

Cara Mempertahankan Cita Rasa Bakmi Kepiting dari Generasi ke Generasi:

- Dengan tekad dan kekonsistenan keluarga untuk mempertahankan resep yang sudah ada sejak kurang lebih 40 tahun yang lalu.
- Rasa untuk menjaga kepercayaan pelanggan terhadap Bakmi
- Kepiting 78E yang menyajikan semuanya tetap sama seperti yang sudah pelanggan rasakan sebelumnya.

Penghargaan

Bakmi Kepiting 78E mendapatkan beberapa penghargaan diantaranya adalah:



Penghargaan BANGO KELANA AWARD 2021, BIG 21



Penghargaan TIRTA LIE APPROVED



Disusun oleh: **Evelyn Stevanie / 31200078 & Yesberina Amiani Saragih / 31200087**
Dosen Pembimbing: **Dr. Ahmad Junaedi Abas M.M.**
Videographer & Editor: **Abraham Newton Hutagalung** Graphic Designer: **Jessy Bodhianti Chiesa Susanto Theo**

Lampiran 2. Video

Link Google Drive:

https://drive.google.com/file/d/1X2_wa9z4Z0rAHLrGINIr537-qlVUb2_V/view?usp=drive_link

