

## LAMPIRAN – LAMPIRAN

### Lampiran 1 Daftar Pertanyaan

Pertanyaan Wawancara untuk *Supervisor Marketing*

1. Apa inspirasi utama di balik pendirian Kafe Acaraki ?
2. Bagaimana ide untuk menggabungkan jamu dengan konsep modern muncul ?
3. Bagaimana proses seleksi bahan baku jamu di Kafe Acaraki?
4. Apa minuman *best seller* di Kafe Acaraki? Dan mengapa bisa jadi minuman *best seller*?
5. Apa strategi bisnis utama yang diterapkan oleh Kafe Acaraki untuk memastikan keberlangsungan dan pertumbuhan di pasar yang kompetitif ?
6. Bagaimana Kafe Acaraki mengatasi tantangan persaingan dengan produk jamu impor dan industri minuman lainnya ?
7. Apa pendekatan pemasaran yang digunakan untuk menarik konsumen, khususnya anak muda, ke Kafe ini?
8. Apa tantangan terbesar dalam mengintegrasikan jamu kedalam format yang lebih ke kontemporer dan bagaimana cara mengatasinya ?
9. Bagaimana Kafe Acaraki memastikan bahwa rasa dan manfaat jamu tetap terjaga meskipun ada perubahan dalam cara penyajiannya ?
10. Apa peran inovasi dalam strategi bisnis jangka panjang dan bagaimana memprioritaskan inovasi dalam pengembangan produk ?
11. Apa strategi pemasaran utama yang digunakan Kafe Acaraki untuk menarik dan mempertahankan pelanggan baru ?
12. Apa jenis kemitraan atau kolaborasi yang dibentuk untuk meningkatkan visibilitas dan daya tarik Kafe Acaraki?
13. Bagaimana Kafe Acaraki memanfaatkan media sosial dalam strategi pemasaran? Adakah *platform* tertentu yang menjadi fokus utama?
14. Apa pendekatan yang diambil untuk meningkatkan *brand awareness* dan membangun citra merek Kafe Acaraki di pasar ?
15. Apa saran Bapak untuk generasi muda yang lebih memilih minuman kekinian daripada minuman jamu ?
16. Apa harapan Bapak untuk Kafe Acaraki di masa yang akan datang ?

17. Apa saran dari Bapak untuk para Entrepreneurs ?

Daftar Pertanyaan Wawancara untuk Peracik Jamu / *staff*

1. Kalangan / kategori pelanggan mana yang paling umum berkunjung ke Kafe Acaraki ?
2. Apakah Kafe Acaraki memiliki produk yang tersedia di pasar ?
3. Apakah pernah ada complain pelanggan mengenai menu, harga atau rasa jamu di Kafe Acaraki ?
4. Bagaimana cara menjaga kualitas jamu yang disajikan ?
5. Bagaimana kesan dan pendapat anda tentang menerapkan metode pembuatan kopi dalam meracik jamu?

Daftar Pertanyaan untuk Pelanggan

1. Apa yang membuat Anda tertarik mencoba jamu di Kafe Acaraki?
2. Menurut Anda, bagaimana perbandingan rasa Jamu di Kafe Acaraki dengan tempat jamu lainnya?
3. Menurut Anda, bagaimana mengenai rasa, kualitas dan pengalaman yang ditawarkan di Kafe Acaraki?
4. Menurut Anda, apakah Kafe Acaraki nyaman untuk nongkrong atau bekerja?
5. Dari mana awalnya Anda mengetahui Kafe Acaraki?
6. Apa pengalaman menarik mengenai pelayanan di Kafe Acaraki?
7. Apakah sebelumnya Anda mengetahui metode yang mereka gunakan, dan apa pendapat Anda mengenai itu?
8. Menurut Anda, penyajian di Kafe Acaraki tergolong cepat atau lambat?
9. Apakah Anda memiliki niat untuk kembali lagi ke Kafe Acaraki?

## Lampiran 2 Data Pengeluaran

Pengeluaran untuk 3 orang

Pengeluaran	Biaya
Transportasi	Rp 300.000
Buah Tangan	Rp 400.000
Pembelian Produk untuk keperluan video	Rp 115.000
Konsumsi	Rp 250.000
Videografer	Rp 2.000.000
Total	Rp 3.065.000

### **Lampiran 3 Video**

Link Google Drive :

<https://drive.google.com/drive/folders/1MMCzkow9tf4TnhHNCmc9aaB5mh6X3hEO>



## Lampiran 4 Poster

 **PODOMORO UNIVERSITY**  **HOTEL BUSINESS**  **acaraki®**  
THE ART OF JAMU

**STRATEGI BISNIS**

# KAFE ACARAKI

Lokasi :  
Acaraki Jamu, Gedung Kerta Niaga 3, Kota Tua, Jl. Pintu Besar Utara No.11,  
RT.4/RW.6 RT.4, RT.4/RW.6, Pinangisia, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat,  
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11110





**FOUNDER**

Jony Yuwono.  
Ketua Umum  
Gabungan Pengusaha  
Jamu 2024-2028

**WAWASAN**

- Acaraki (Bahasa Sansekerta) : Peracik Jamu
- Djampi Oesodo (Jawa Kuno ) memiliki arti Doa untuk Kesehatan

**DAYA TARIK**

1. Pengunjung dapat melihat proses "Live Brewing" Jamu
2. Menjual 2 jenis jamu (Specialty & New Wave)
3. Menjual makanan ringan dan makanan berat
4. Pengalaman Edukatif melalui Aktifitas di Acaraki Terrace dan
5. Suasana Kafe yang nyaman

**SUPERVISOR MARKETING**



Wasista Arif Rahardja

**BEST SELLER**



Zaman Batu



Kuteja

**TIPS FROM SUPERVISOR**

- Keunikan / perbedaan dari bisnis lain akan menjadi nilai tambah dalam memulai suatu bisnis
- Memiliki sikap yang ulet dan keinginan untuk melakukan inovasi, agar usaha yang dibangun dapat berjalan dengan baik dan bertahan.