

Lampiran

Lampiran Transkrip Wawancara

Wawancara dengan rumah makan A1

1. Berapa umur anda?
47 Tahun
2. Sudah berapa lama anda bekerja diindustri ini?
15 Tahun
3. Bahan apa yang anda gunakan pada saat memasak terutama membakar?
Biasanya saya menggunakan gas untuk menggoreng dan memasak nasi, sedangkan untuk membakar biasanya saya menggunakan arang. Karena arang yang mudah untuk dibuat.
4. Darimana anda mendapatkan bahan tersebut? Tolong dijelaskan
Untuk gas biasanya disediakan oleh pihak manajemen penginapan, sedangkan untuk arang dibeli di pasar tradisional terdekat, dengan harga yang cukup terjangkau.
5. Bagaimana pendapat konsumen anda mengenai makanan yang anda masak? Apakah anda pernah menerima komplain?
Sejauh ini tamu penginapan menikmati makanan yang dimasak dan sejauh ini belum ada komplain yang diterima.
6. Bagaimana pengalaman anda selama menggunakan arang? Apakah anda sudah puas?
Sejauh ini saya sangat puas dan sudah terbiasa untuk menggunakan arang batok kelapa terlebih karena sulitnya untuk mendapat kayu untuk membuat arang dari kayu. Bahan baku untuk membuat arang batok kelapa yang lebih mudah didapatkan, dengan harga yang cukup terjangkau.

7. Apakah anda pernah menggunakan / mendengar mengenai briket?
Saya belum pernah menggunakan briket dan bahkan belum pernah mendengar mengenai briket

8. Apa keluhan anda selama menggunakan arang?
Saya tidak memiliki keluhan berat terlebih karena saya sudah terbiasa dengan menggunakan arang tempurung, keluhan saya adalah proses pembuatan arang batok harus dilakukan di luar karena menghasilkan asap yang cukup banyak dan perih jika terkena mata. (E1, Harus melakukan pembuatan arang diluar dapur)

9. Apakah anda berharap untuk dapat menggunakan bahan lain untuk memasak selain arang?
Jika tersedia bahan yang lebih baik saya akan mencobanya

10. Apa harapan anda untuk meningkatkan produktivitas dalam memasak?

Transkrip Wawancara Rumah Makan A2

1. Berapa umur anda?
45Tahun

2. Sudah berapa lama anda bekerja diindustri ini?
15 Tahun

3. Bahan apa yang anda gunakan pada saat memasak terutama membakar?
Pada saat awal saya mulai berjualan saya menggunakan kayu bakar, tetapi saat ini saya menggunakan arang karena lebih mudah didapatkan, dan untuk memasak menu makanan lain seperti gulai saya menggunakan gas.

4. Darimana anda mendapatkan bahan tersebut? Tolong jelaskan.
Biasanya saya membeli batok kelapa dipasar, dan untuk saat ini saya membeli arang yang sudah jadi, jika saya membeli batok kelapa maka saya harus mempersiapkan arang tersebut 1 jam sebelum rumah makan dibuka agar pelanggan tidak perlu menunggu terlalu lama. (E2, Waktu Pembuatan arang yang cukup lama)

5. Bagaimana pendapat konsumen anda mengenai makanan yang anda masak? Apakah anda pernah menerima complain?
Sejauh ini pelanggan saya menyukai sate yang biasanya saya jual. Tetapi pelanggan mengeluhkan bau asap yang melekat pada pakaian setelah makan karena asap yang di hasilkan pada saat membakar. (E3, bau asap)

6. Bagaimana pengalaman anda selama menggunakan arang? Apakah anda sudah puas?
Sejauh ini saya merasa bahan arang batok kelapa sudah cukup terjangkau dan mudah didapatkan, terutama karena saya tidak memiliki pilihan lain

7. Apakah anda pernah menggunakan / mendengar mengenai briket?
Saya belum pernah menggunakan briket dan bahkan belum pernah mendengar mengenai briket

8. Apa keluhan anda selama menggunakan arang?
Sejauh ini saya tidak memiliki keluhan yang terlalu mengganggu. Kecuali pada saat saya membuat arang tersebut dari batok kelapa, karena asap yang dihasilkan cukup banyak dan membuat mata perih (E4, Mata perih karena asap), dan juga ketahanannya yang kurang lama (E5, durasi penggunaan yang kurang)
9. Apakah anda berharap untuk dapat menggunakan bahan lain untuk memasak selain arang?
Jika tersedia bahan yang lebih baik saya akan mencobanya
10. Apa harapan anda untuk meningkatkan produktivitas dalam memasak?
Saya berharap untuk mendapat ketahanan dari produk yang lebih baik agar saya tidak perlu membuat arang terus menerus (E5, Durasi penggunaan yang kurang)

Transkrip Wawancara Rumah Makan A3

1. Berapa umur anda?
25 Tahun
2. Sudah berapa lama anda bekerja diindustri ini?
5 Bulan
3. Bahan apa yang anda gunakan pad saat memasak terutama membakar?
Saya biasanya menggunakan arang dari batok kelapa dan kayu bakar jika mudah didapatkan, sedangkan untuk jenis makanan lain seperti sup saya menggunakan kompor gas.
4. Darimana anda mendapatkan bahan tersebut? Tolong jelaskan
Untuk batok kelapa biasanya saya membelinya dipasar tradisional, dan jika arang yang digunakan masih tersisa maka akan saya gunakan untuk besok harinya agar tidak memakan waktu pada saat membuatnya lagi. (E2, Waktu pembuatan arang yang cukup lama)
5. Bagaimana pendapat konsumen anda mengenai makanan yang anda masak? Apakah anda pernah menerima komplain?
Selama beberapa bulan saya berjualan keluhan yang sering saya dengar adalah waktu pembuatan makanan yang cukup memakan waktu (E6, Kurangnya panas yang dihasilkan) dan terkadang arang yang belum cukup panas dan sedikit membuat daging yang dimasak menjadi sulit untuk dimakan
6. Bagaimana pengalaman anda selama menggunakan arang? Apakah anda sudah puas?
Sejauh ini saya sangat puas dan sudah terbiasa untuk menggunakan arang tempurung kelapa terlebih karena sulitnya untuk mendapat kayu untuk membuat arang dari kayu.
7. Apakah anda pernah menggunakan / mendengar mengenai briket?

Saya belum pernah menggunakan briket dan bahkan belum pernah mendengar mengenai briket

8. Apa keluhan anda selama menggunakan arang?
Pada saat membuat arang batok kelapa terkadang memakan waktu yang cukup lama, dan saya perlu menambahkan batok kelapa berkali – kali untuk tetap mendapatkan arangnya (E7, perlu menyediakan batok yang cukup banyak)
9. Apakah anda berharap untuk dapat menggunakan bahan lain untuk memasak selain arang?
Jika tersedia bahan yang lebih baik saya ingin mencobanya
10. Apa harapan anda untuk meningkatkan produktivitas dalam memasak?
Saya berharap bahan apapun yang akan digunakan nanti memiliki daya tahan yang cukup lama.

Transkrip Wawancara Rumah Makan A4

1. Berapa umur anda?
38 Tahun
2. Sudah berapa lama anda bekerja di industri ini?
10 Tahun
3. Bahan apa yang anda gunakan pada saat memasak terutama membakar?
Tolong jelaskan
Saya biasanya menggunakan arang untuk memasak, terutama saya menjual sate.
4. Darimana anda mendapatkan bahan tersebut?
Batok kelapa biasanya saya beli di pasar tradisional terdekat
5. Bagaimana pendapat konsumen anda mengenai makanan yang anda masak?
Pelanggan saya tidak memiliki keluhan selama ini, tetapi keluhan yang saya dapat dari pelanggan saya adalah asap yang dihasilkan dari proses pembuatan arang, dan pada saat memasak
6. Bagaimana pengalaman anda selama menggunakan arang? Apakah anda sudah puas?
Sejauh ini saya sudah puas dengan menggunakan arang. Tetapi asap yang dihasilkan cukup mengganggu (E3, asap terlalu banyak) dan membuat arang cepat habis (E5, Durasi penggunaan kurang).
7. Apakah anda pernah menggunakan / mendengar mengenai briket?
Saya belum pernah menggunakan briket dan bahkan belum pernah mendengar mengenai briket
8. Apa keluhan anda selama menggunakan arang?
Keluhan saya adalah asap yang dihasilkan cukup mengganggu, terlebih Ketika proses pembuatan arang (E3, asap terlalu banyak), jika asap terkena

mata maka akan menimbulkan rasa perih, pada saat memasak juga konsumen (E8, Perih jika terkena mata)

9. Apakah anda berharap untuk dapat menggunakan bahan lain untuk memasak selain arang?
Jika tersedia bahan lain saya ingin mencobanya

10. Apa harapan anda untuk meningkatkan produktivitas dalam memasak?
Saya ingin mengurangi asap yang dihasilkan dari pembakaran, karena cukup mengganggu pelanggan saya.



Transkrip Wawancara Rumah Makan A5

1. Berapa umur anda?
39 Tahun
2. Sudah berapa lama anda bekerja diindustri ini?
6 Tahun
3. Bahan apa yang anda gunakan pad saat memasak terutama membakar?
Saya menggunakan arang dan gas karena saya menjual makanan laut dan tidak hanya dibakar. Namun juga terkadang digoreng.
4. Darimana anda mendapatkan bahan tersebut?
Biasanya saya mendapatkannya dari pasar tradisional.
5. Bagaimana pendapat konsumen anda mengenai makanan yang anda masak?
Sejauh ini pelanggan saya menikmati ikan yang saya masak untuk rasa dari makanan tergantung dari kesegaran ikan yang saya dapatkan.
6. Bagaimana pengalaman anda selama menggunakan arang? Apakah anda sudah puas?
Sejauh ini saya sudah puas dengan menggunakan arang. Tetapi, cukup lama dalam proses memasak. (E6 Kurangnya panas yang dihasilkan)
7. Apakah anda pernah menggunakan / mendengar mengenai briket?
Saya belum pernah menggunakan briket dan bahkan belum pernah mendengar mengenai briket
8. Apa keluhan anda selama menggunakan arang?
Dalam proses pembakaran, arang harus terus menerus dibuat karena waktu bakar yang dihasilkan kurang lama (E5, Durasi penggunaan kurang).

9. Apakah anda berharap untuk dapat menggunakan bahan lain untuk memasak selain arang?
Saya sangat berharap untuk mendapat bahan pengganti yang lebih baik.

10. Apa harapan anda untuk meningkatkan produktivitas dalam memasak?
-

Berikut merupakan hasil koding

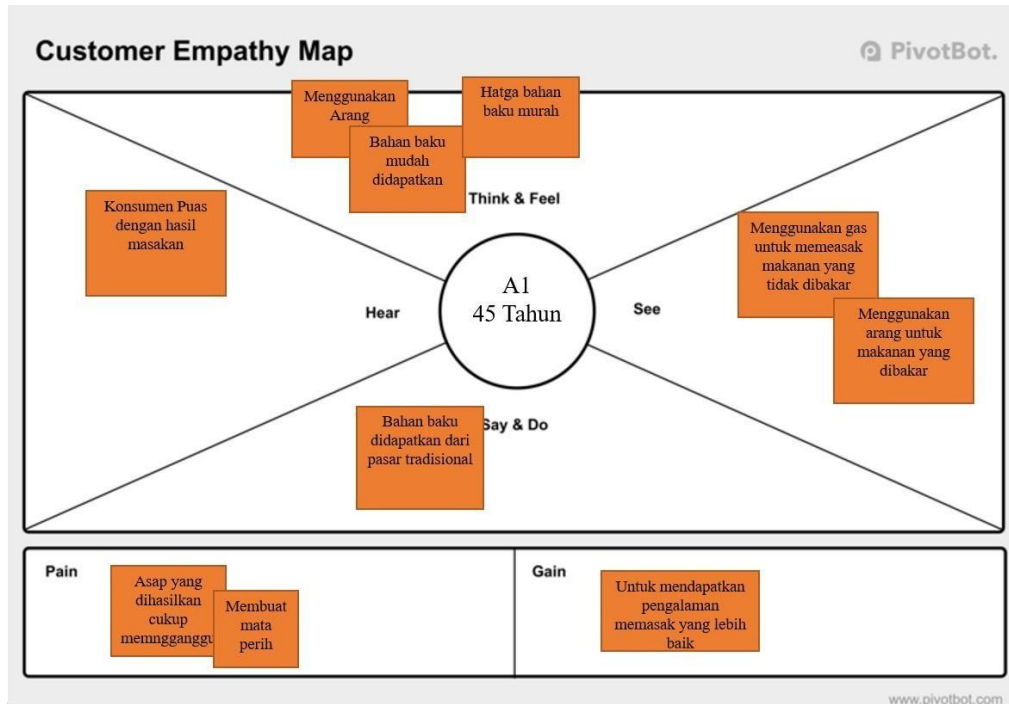
1. Asap yang di hasilkan arang cukup mengganggu PreC → E1, E3, E4, E8
2. Durasi Penggunaan arang kurang PreC → E5, E7
3. Pembuatan arang yang memakan waktu PreC → E2,
4. Kurangya panas yang dihasilkan PreC → E6



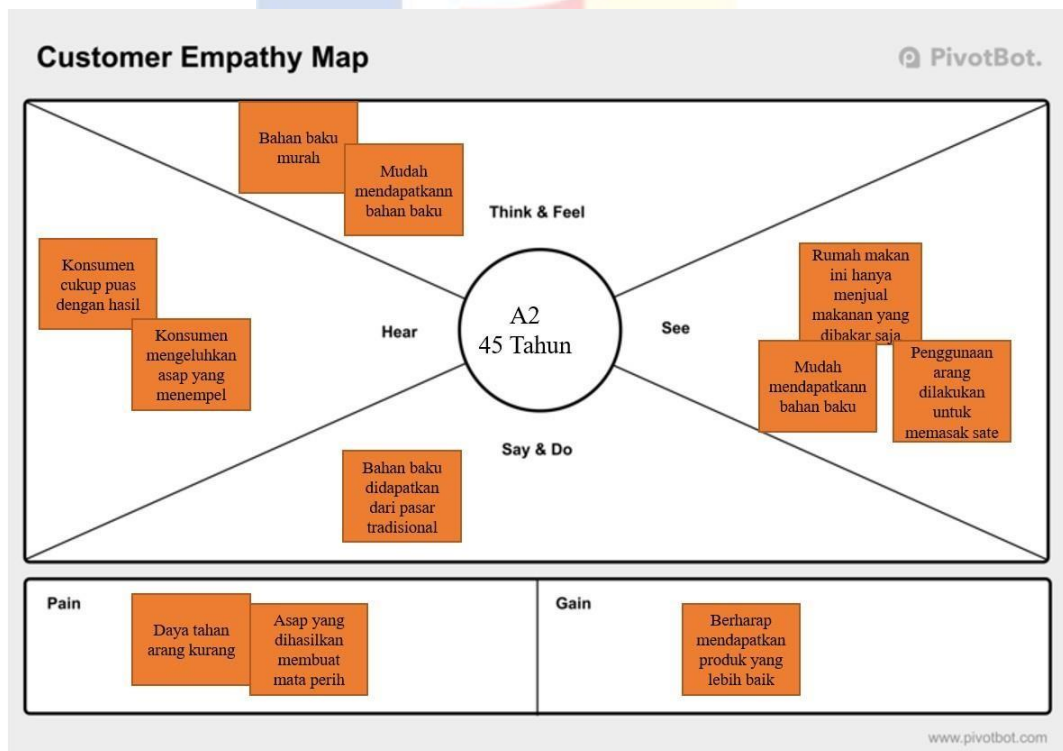
Produsen Briket 25 Juni 2021

1. Briket seperti apa yang anda produksi? jelaskan
Kami melakukan produksi briket untuk keperluan ekspor dan spesifikasi yang ada tergantung dari apa yang diinginkan konsumen, dan kami memiliki minimum pembelian untuk sekali produksi, briket yang kami produksi juga memiliki berbagai bentuk.
2. Berapa lama waktu waktu yang dibutuhkan untuk menyalakan briket yang anda produksi?
Dengan spesifikasi standar yang kami produksi, waktu yang diperlukan untuk menyalakan briket sekitar 12 menit.
3. Berapa lama briket yang anda produksi dapat bertahan?
Dengan ukuran 2cm x 2cm x 2cm briket yang kami produksi dapat bertahan hingga sekitar 120 menit.
4. Darimana anda mendapatkan bahan baku dari briket yang anda produksi?
Bahan baku arang batok kelapa kami dapatkan dari daerah Sulawesi, karena Sulawesi memiliki produsen kelapa yang cukup banyak

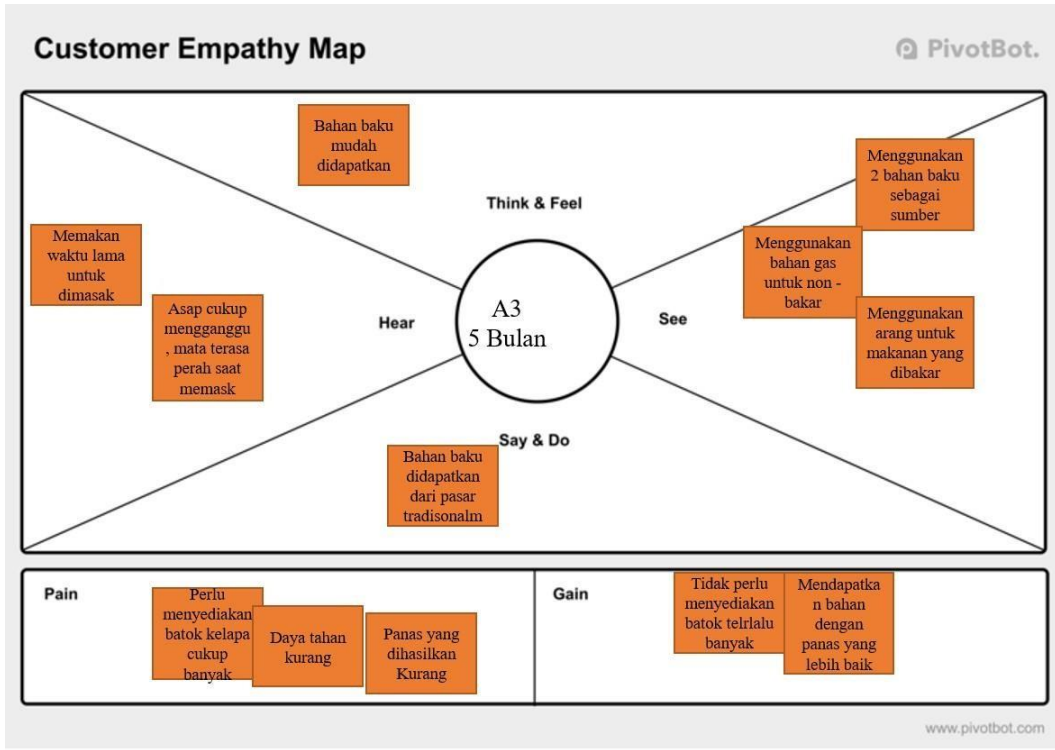
Lampiran Empathy Map



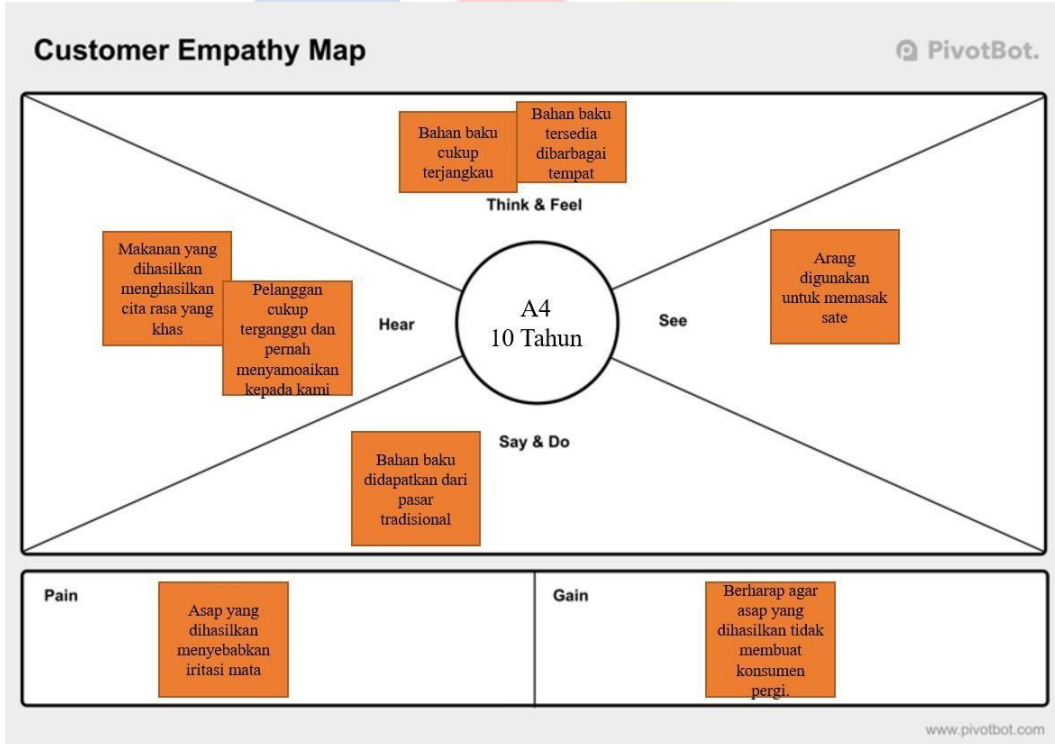
Lampiran Empathy Map Rumah Makan A1



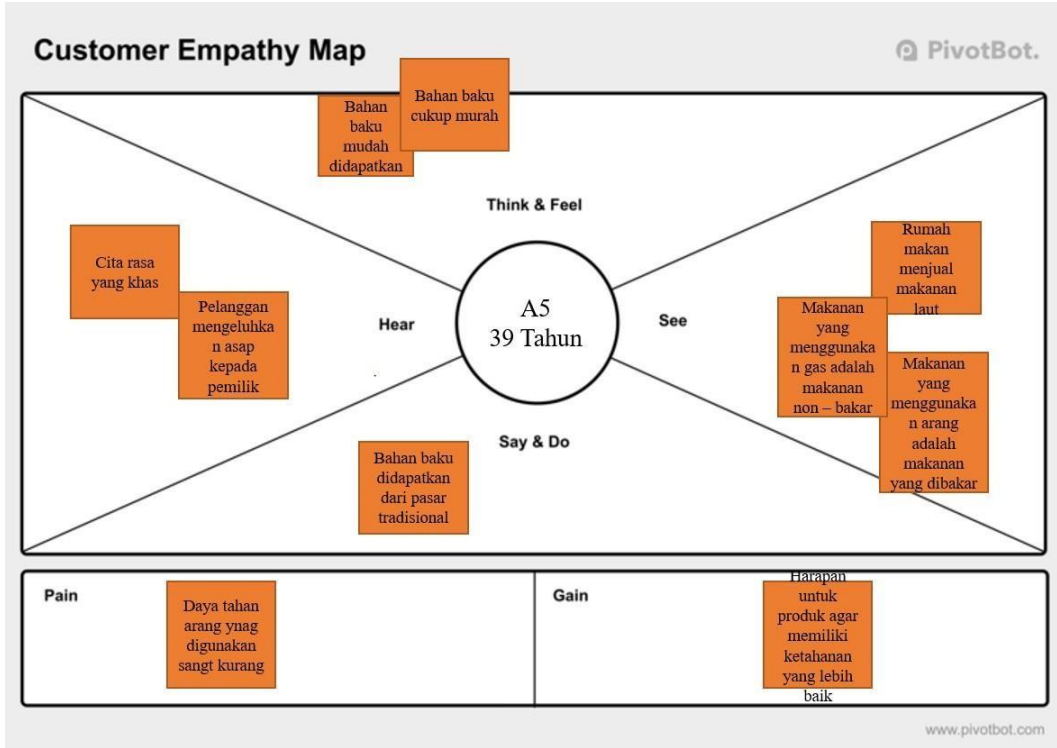
Lampiran Empathy Map Rumah Makan A2



Lampiran Empathy Map Rumah Makan A3



Lampiran Empathy Map Rumah Makan A4



Lampiran Empathy Map Rumah Makan A5