

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Transkrip Wawancara Bersama Warga Kota Sukabumi

Identitas	Data Wawancara
Pewawancara	<b>Berapa lama tinggal di sukabumi?</b>
Narasumber 1	Sudah berapa lama ya..26 tahun ada
Pewawancara	<b>Ibu sudah berapa lama tinggal di sukabumi?</b>
Narasumber 2	Sudah 45 tahun
Pewawancara	<b>Berapa lama tinggal di sukabumi?</b>
Narasumber 3	Udah 16 tahun sejak lahir
Pewawancara	<b>Sudah berapa lama tinggal di sini?</b>
Narasumber 4	Sudah 22 tahun
Pewawancara	<b>Makanan favoritnya apa sih?</b>
Narasumber 1	Geco, Mochi
Narasumber 2	Seblak paling suka , mie ayam di sekolah Mie Ayam SP
Narasumber 3	Makanan tradisional aja,
Narasumber 4	Bubur odeon sama nasi uduk ungu

Pewawancara	<b>Nasi uduk ungu itu apa ya bu?</b>
Narasumber 4	Nasi uduk ungu itu yang di restoran ibu ungu
Narasumber 2	Untuk makanan itu ayam sama nasi ungunya, ayam goreng sama nasi ungu, uh enak banget sih menurut saya, mantap!!

**Lampiran 2.**  
**Transkrip Wawancara Bersama *Operational Manager* Mamih Ungu, Ibu Noer Nurhayati**

Identitas	Data Wawancara
Pewawancara	<b>Bagaimanakah asal mula berkembangnya restoran mamih ungu?</b>
Narasumber	<p>Pertamanya itu kita mulai dari tahun 2007, tahun 2007 itu ownernya ibu Martini Juwita memang pada dasarnya suka memasak, pertamanya bisnis rumah makan biasa, warung nasi.</p> <p>Membuat makanan nasi kotak yang dijual ke kantor atau acara-acara, kemudian berpikir bahwa bagaimana membuat sesuatu yang beda, biar nanti unik, maka terpikir dari nasi uduk, itu kan nasi uduk biasanya putih, kuning, berinovasi lah bikin sesuatu yang berbeda yaitu dengan buat nasi uduk ungu.</p>

Pewawancara	<b>Sebenarnya apa sih ibu nasi uduk ungu itu?</b>
Narasumber	<p>Sebenarnya nasi ungu itu adalah nasi uduk, yang mana ungu di situ perpaduan dari buah bit dengan ubi, kita juga di situ mengeksploitasi masalah kesehatan, buah bit itu bagus untuk kesehatan ya, jadi cairannya diambil menjadi zat pewarna, serat.</p> <p>Bagus dicampur dengan ubi ungu akhirnya bisa membuat gurih ke nasi. Walaupun berwarna tapi rasa gurihnya dapet gitu.</p>
Pewawancara	<b>Lalu apakah perbedaan nasi uduk ungu dan nasi uduk pada umumnya?</b>
Narasumber	<p>Kita membuat nasi ungu memang tidak sekedar warna, tapi rasanya juga kita pertahankan ada rasa unik sendiri gurihnya beda, nasi ungu dibuat berasa, tidak hanya warna tapi juga rasa.</p>

**Lampiran 3.**  
**Transkrip Penjelasan Nutrisi Ubi Bit dan Ubi Ungu oleh dr. Stephanie**

<p>dr. Stephanie</p>	<p>Halo perkenalkan, saya dr. Stephanie, pada kesempatan kali ini, saya akan menjelaskan sedikit tentang kandungan yang ada di buah bit dan juga ubi ungu.</p>
<p>Manfaat buah bit</p>	<p>Saya akan mulai dari buah bit terlebih dahulu, kandungan dari buah bit ini sangat banyak sekali diantaranya Vitamin C, Vitamin A, Serat, Zat Besi, Nitrat, Nikolat, dan juga Kalsium dan antioksidan lainnya. Sehingga ini membuat buah bit menjadi sebuah buah yang kaya akan nutrisi di dalamnya dan juga bermanfaat seperti, dapat memperlancar sistem pencernaan, sebagai pencegah kanker, kemudian dapat membuat kulit menjadi lebih baik, menjaga berat badan, dan menjaga tekanan darah menjadi stabil kemudian baik untuk ibu hamil dan jus buah bit ini banyak digunakan sebagai pencegah anemia. Sehingga ini sangat baik sekali untuk orang-orang yang hemoglobinnya ataupun yang menderita anemia penyakit tersebut untuk mengkonsumsi buah bit.</p>
<p>Manfaat ubi ungu</p>	<p>Selain dari buah bit ada juga ubi Ungu yang juga dapat sangat bermanfaat untuk</p>

	<p>kesehatan, seperti di dalamnya terdapat kandungan vitamin, vitamin yang sangat kaya dan juga mineral yang dapat menjadikan sebuah ubi ungu untuk makanan yang dapat baik bagi kesehatan seperti misalnya ada vitamin A, vitamin C, magnesium, folat, serat dan juga kalsium sehingga ubi ungu juga dapat menjadi sebuah pilihan bagi penderita diabetes untuk menjaga kadar gula darahnya kemudian sebagai antioksidan mencegah dari kanker kemudian menenangkan tekanan darah juga dan juga menjaga imunitas tubuh selain itu juga dipilih untuk orang-orang yang berada di posisi obesitas sehingga dapat menjaga dan menstabilkan berat badan, sekian penjelasan dari saya terhadap buah bit dan juga ubi ungu semoga bermanfaat terima kasih.</p>
--	--

**Lampiran 4.**  
**Link Google Drive Video, Poster dan Booklet**

Link Google drive	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1BvlQzKiOccCFF7VKkjPUpu47x5eW4V?usp=">https://drive.google.com/drive/folders/1BvlQzKiOccCFF7VKkjPUpu47x5eW4V YI?usp=</a>
-------------------------	--