

## LAMPIRAN 1: DAFTAR PERTANYAAN UNTUK NARASUMBER

1. Selama pandemi, apakah ada inovasi baru dari segi menu yang Chef Ragil buat untuk Nusa?
2. Mengapa Nusa masih belum sepenuhnya beroperasi untuk *dine-in* seperti kebanyakan restoran lain di saat PPKM level 3 ini?
3. Apakah hoo-hah merupakan salah satu bisnis baru yang dibuat Chef Ragil selama pandemi ini?
4. Apa saja langkah-langkah untuk memaksimalkan performa dari Nusa yang harus bertahan di tengah pandemi?
5. Strategi apa saja yang dilakukan oleh Nusa untuk bertahan pada masa pandemi?
6. Bagaimana cara Nusa mendapatkan kepercayaan konsumen Locarasa dan Warung Pasta selama Nusa tidak beroperasi?
7. Apa harapan Chef Ragil untuk Nusa kedepannya ?

## LAMPIRAN 2: DAFTAR PERTANYAAN UNTUK KONSUMEN

1. Sebagai seseorang yang bekecimpung di dunia perhotelan, apa kesan yang diberikan oleh Nusa setelah kunjungan yang dilakukan?
2. Sebagai konsumen Nusa, apakah yang menarik dari Nusa, dari sebelum atau sesudah kunjungan?
3. Apakah konsep Nusa yang menerapkan ilmu gastronomi dengan tujuan untuk *re- design* dan *re-branding* (secara presentation dan rasa) kuliner Indonesia berhasil untuk mengubah perspektif masyarakat?
4. Dari sisi pandang konsumen, apakah ada aspek yang dapat/perlu ditingkatkan dari Nusa Indonesian Gastronomy (baik dari menu, service, etc) ?
5. Menurut konsumen, apakah pengalaman makan di Nusa sebanding dengan harga serta dengan kepuasan yang didapat?

### LAMPIRAN 3: DOKUMENTASI

