

LAMPIRAN 1
VIDEO STORYTELLING

Di bawah ini merupakan *link* Google Drive dan QR Code untuk menampilkan video *storytelling*:

<https://drive.google.com/file/d/1qWnWzHY-k6bQ0vgmAMwIQnWzbSZtJdnx/view?usp=sharing>



LAMPIRAN 2

SCRIPT WAWANCARA 1 - PEMILIK CLAYPOT POPO



Gambar 1. Dokumentasi dengan Pemilik Claypot Popo

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pewawancara : Apakah boleh mengetahui asal mula dari nama Claypot Popo ci?

Narasumber 1 : Claypot Popo nya sendiri, “Claypot”nya itu *stands for* produknya. Jadi semua makanan yang ada di Claypot Popo menggunakan *clay pot*. Nah, kenapa “Popo” karena aku dibesarkan sama popo, jadi seperti *gratitude* aku untuk popo yang mengurusku dari kecil.

Pewawancara : Bagaimana cara cici mempertahankan ke-*authentic*-an makanan di Claypo Popo?

Narasumber 1 : Kalau untuk aku *value* pertamanya pasti rasa. Jadi rasa dan kesederhanaan rasa. Menu - menunya Claypot Popo hampir semua menu, enam-enamnya ga sekompleks itu rasanya, tapi tetap seperti *comfort food*, tetap nyaman. Sebenarnya konsistensi dari *the idea of* Claypot Poponya sendiri di mana tujuan awalnya untuk memperkenalkan *Chinese food* itu ga hanya *se-familiar* misalnya sapi lada hitam atau fuyunghai. Ingin kasih tau ke orang-orang sebenarnya *Chinese food* ada genre lain yang halal yang bisa dimakan untuk semua orang tapi mungkin orang-orang tidak terlalu *familiar*. Tidak perlu ikut *market* maunya apa. Yang kamu tahu makanannya apa, kamu *develop* yang kamu tahu, yang kamu rasa kira - kira rasanya bisa disukai.

Pewawancara : Akhir - akhir ini Claypot Popo sedang ramai di TikTok, apakah cici ada teknik pemasaran khusus?

Narasumber 1 : Sebenarnya aku tidak melakukan apa - apa sama sekali. Kenapa di TikTok sampai seperti itu mungkin karena *word of mouth*. Ini analisa aku aja ya. Mungkin ketika kalian lihat sesuatu yang bicara *influencer* kalian akan *noted*, tapi jika yang bicara itu teman kamu, atau mama kamu, atau adik kamu, oh yasudah aku percaya, aku akan coba. Tidak memungkiri juga di Melawai ini tempatnya lumayan agak beda dibanding restoran pada umumnya. Maksudnya *feelingnya* lebih ke *outdoor* tapi *outdoornya* juga agak - agak pecinan - pecinan seperti Glodok. Memang itu yang coba aku mau sampaikan juga. Karena sekarang orang lihat ga hanya makanan, bukan hanya bagus penataan makan, tapi lebih ke *ambience* juga.

Pewawancara : Selama 7 tahun di Claypot Popo apakah ada pengalaman khusus?

Narasumber 1 : Kalau tanya pengalaman, satu aku ga percaya *instant* ya. Semuanya pasti proses. Yang kedua jika jadi *entrepreneur* yang aku bisa *share* adalah yang sangat dibutuhkan selain kepintaran adalah mental. Jadi aku baru buka cabang Sabang 6 bulan, kebakaran. Ini juga aku sudah sewa, bayar tanggal 10 Februari, PPKM Maret. Jadi satu tahun biaya sewanya berarti *gone*, hampir satu tahun karena aku bukanya akhirnya Desember, bukanya April. Untuk pengalaman baiknya aku paling senang jika orang datang ke Claypot yang dihargai makanannya dan aku sangat *concern* banget dengan ketidakkonsistensian makanan. Aku takut banget orang ajak temannya datang, keluarganya datang ga *happy* karena rasanya tidak konsisten.

Pewawancara : Apa alasan cici menyajikan *comfort food* di Claypot Popo?

Narasumber 1 : Kita bicara bisnis ada tanggung jawab ketika kalian *hire* pegawai pastinya tidak mau dipecat. Jadi sebelum memulai sesuatu juga memikirkan bagaimana jangan sampai *brand* yg di *develop* tidak bisa bertahan, karena maunya bertahan. Maka dari itu kenapa

Claypot Popo memilih menu - menu yang *comfort food*, karena menurut saya *at the end* dalam seminggu kalian makan pizza misalnya sekali saja tapi kalian pasti makan warteg setiap hari masih bisa. Jadi secara *market* dan bisnis *comfort food* akan lebih *long lasting* dibanding yang misalnya *fusion* yang orang - orang butuh untuk *adjustment*.

Pewawancara : Apa harapan cici untuk Claypot Popo kedepannya?

Narasumber 1 : Semoga *happy* dengan makanannya dengan rasanya. Kita *welcome* banget dengan segala kritik. Untuk Claypot Popo kembali lagi ke rasa dan aku sudah bicara dengan pegawai aku, seperti *supervisor*, koki, dan lainnya jika ada *customer* yang sudah *complain* apalagi tentang rasa misalnya dagingnya terlalu keras makan sapi cah bawang putih, kita ganti pasti. Karena kembali lagi walaupun makanannya tergolong murah, *affordable* banget, tidak ada yang 50 ribu semua makanannya. Inginnya Claypot Popo bukan jadi *brand* yang *untouchable*, kedainya saja seperti ini agar orang nyaman mungkin untuk misalnya “minta dong mas”, “tukar dong mas”. Memang *vibesnya* ingin *warm* begitu juga dengan pelayanannya.

LAMPIRAN 3

SCRIPT WAWANCARA 2 - SUPERVISOR CLAYPOT POPO



Gambar 2. Dokumentasi dengan Supervisor Claypot Popo

Sumber: Dokumentasi Pribadi

- Pewawancara : Seperti yang kita tahu salah satu menu unggulan Claypot Popo adalah Claypot Siram, apakah boleh tahu bagaimana proses memasaknya?
- Narasumber 2 : Nasi siram itu dari nasi, proses membuat kuah kentalnya, pemberian *toppingnya* itu masing - masing. Seperti nasinya itu memang nasi pera yang digoreng dahulu dan diberi kecap asin sedikit sebagai perasanya, setelah itu dibakar sampai sedikit agak gosong nasinya karena memang ciri khasnya seperti itu untuk Nasi Claypotnya, setelah itu diberi kuah siramnya. Kuah siram untuk yang matang itu memang untuk telurnya itu sudah di *scrambled*, diaduk, dan dicampur dengan kuahnya, lalu *tofunya* juga sudah hancur. Kecuali untuk yang mentah itu memang terpisah. Pilihannya hanya dua, telur mentah dan telur matang. Untuk dagingnya pun, pilihannya hanya dua yaitu ayam dan sapi saja. Penyajiannya, nasi setelah dibakar diberi kuah siram itu atau kuah kental, boleh yang telurnya matang atau mentah. Setelah itu pemberian *topping* seperti jagung, wortel, daging, dan terakhir parsley.

LAMPIRAN 4

SCRIPT WAWANCARA 3 - PENGUNJUNG PERTAMA CLAYPOT POPO



Gambar 3. Dokumentasi Pengunjung Pertama Claypot Popo

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pewawancara : Sudah berapa kali kakak mengunjungi Claypot Popo?

Narasumber 3 : Pertama kali.

Pewawancara : Dari mana pertama kali mengetahui Claypot Popo?

Narasumber 3 : Sebenarnya banyak teman dari Jakarta di kampus Jogja, dan sering lihat juga *postingan* di *Instagram*, kebetulan juga ada teman dari Bogor dan diajakin ke sini. Pertama kali lihat dari depan seperti unik aja sih tidak nyangka jika di dalamnya ada si Claypot Popo ini yang terkenal gitu. *Effortless* banget untuk membuat sebuah resto yang ramai di dalamnya.

Pewawancara : Setelah mencoba, apakah akan datang kembali?

Narasumber 3 : Akan datang lagi sih, penasaran dengan menu lainnya. Enak-enak.

LAMPIRAN 5

SCRIPT WAWANCARA 4 - PENGUNJUNG KEDUA CLAYPOT POPO



Gambar 4. Dokumentasi Pengunjung Kedua Claypot Popo

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pewawancara : Sudah berapa kali mengunjungi Claypot Popo?

Narasumber 4 : Ini yang kedua kalinya.

Pewawancara : Dari mana pertama kali mengetahui Claypot Popo?

Narasumber 4 : Pertama diajak teman, lalu tahu juga dari *social media*.

Pewawancara : Apa makanan favorit kakak di sini?

Narasumber 4 : Aku suka Nasi Siramnya sih, karena biarpun *simple* rasanya enak dan harganya juga murah.

Pewawancara : Apa yang membuat kakak datang kembali?

Narasumber 4 : Ke sini lagi karena ingin coba menu lainnya, karena menarik.

LAMPIRAN 6
SCRIPT WAWANCARA 5 - CHEF RAFAEL



Gambar 5. Dokumentasi dengan Chef Rafael

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pewawancara : Menurut *chef*, apa jenis dan arah masakan dari Claypot Popo?

Narasumber 5 : Claypot Popo makanannya sih semuanya makanan yang memang *comfort* yang dipilih makanan - makanan *comfort* yang kebanyakan untuk kita di Jakarta kita sudah mengenal *Chinese food* nya. Istilahnya aman, makanan yang sudah banyak orang tahu. Menu apa sih yang aman, yang nyaman? Asam manis siapa yang tidak tahu? Menu yang di *mix* dengan telur asin siapa yang tidak tahu? Mau ayam, mau udang, kentang, keripik. Kalau dilihat dari menu makanannya, masakan dari Claypot Popo ini lebih mengarah ke Kantonis. Karena Kantonis itu lebih mayoritas ke manis dan gurih, pedasnya tidak terlalu karena pasti ada sambal yang terpisah. Kalau untuk Hakka, lebih ke gurih dan asin.

Pewawancara : Apakah ada penjelasan mengenai penggunaan *clay pot* dalam memasak hidangan di Claypot Popo?

Narasumber 5 : Model masakan *clay pot* itu *Chinese*. Karena mereka menerapkan *method of cooking* menggunakan *clay pot*. *Clay pot* itu ada aroma tekstur untuk di nasi mungkin berkerak, sedikit ada yang sangit. Kalau untuk yang diluar itu seperti bihun, misua tidak akan dicari

sangitnya tetapi dicari bahwa aromanya ke dalam makanannya
tetap akan utuh tetap akan kaya.



LAMPIRAN 7
DOKUMENTASI



Gambar 6. Proses Pengambilan Video

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 7. Dokumentasi Makanan

Sumber: Dokumentasi Pribadi