

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

Pertanyaan kepada pihak Perkedel Bondon:

1. Bagaimana sejarah berdirinya Perkedel Bondon?
2. Kapan Mulai Berjualan Perkedel ini?
3. Jam berapa operasional Perkedel Bondon?
4. Bagaimana terhadap penjualan perharinya?
5. Apa keunikan dari Perkedel Bondon?
6. Bagaimana cara pembuatan perkedel?
7. Apa perbedaan pada saat dulu dengan sekarang?
8. Bagaimana cara bertahan sampai sekarang?
9. Dari mana asal bahan baku pembuatan Perkedel?
10. Bagaimana proses produksi dari Perkedel Bondon?
11. Bagaimana proses *marketing* yang digunakan?

Pertanyaan kepada pelanggan Perkedel Bondon:

1. Dari mana tau Kuliner Perkedel Bondon?
2. Sejak kapan mengetahui kuliner ini?
3. Apa yang disukai dari Perkedelnya?
4. Bagaimana *review* rasa dari Perkedel Bondon?

Pertanyaan kepada Pengamat Kuliner:

1. Bagaimana pendapat anda mengenai kuliner legendaris di Indonesia?
2. Bagaimana cara masyarakat melestarikan kuliner legendaris yang ada di Indonesia?

Lampiran 2. Data Pengeluaran

Pengeluaran (3 orang)

Pengeluaran	Biaya
<i>Videographer</i>	Rp.1.200.000
Buah tangan untuk pihak Perkedel Bondon	Rp.300.000

Buah tangan untuk Pengamat Kuliner	Rp.300.000
Ongkos Transportasi	Rp.500.000
Total Biaya	Rp.2.300.000

Lampiran 3. Poster



Kuliner Legendaris

Perkedel Bondon

Khas Kota Bandung



Latar Belakang

Menurut Informatif.id, wisata kuliner adalah kegiatan mengunjungi suatu tempat selain untuk rekreasi, tetapi juga menikmati masakan khas tradisional atau masakan yang terkenal di daerah wisata tersebut. Biasanya masyarakat atau wisatawan gemar mengunjungi suatu tempat ke tempat lain untuk berwisata di daerah tersebut. Berdasarkan hal tersebut maka dapat dikatakan bahwa hampir di setiap daerah, kabupaten maupun kota yang ada di Indonesia, tentu memiliki kuliner khasnya. Seperti Kota Lutan Api alias Kota Bandung, salah satu wisata kuliner malam yang melegendaris di Kota Bandung adalah Perkedel Bondon yang sudah berdiri sejak 1980.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana sejarah "Perkedel Bondon" di Kota Bandung?
2. Bagaimana cara unik membuat "Perkedel Bondon" di Kota Bandung?
3. Bagaimana proses bisnis "Perkedel Bondon"?

Tujuan

1. Untuk mengetahui sejarah Perkedel Bondon di Kota Bandung,
2. Untuk mengetahui cara membuat Perkedel ala Perkedel Bondon,
3. Untuk mengetahui proses bisnis Perkedel Bondon.

Target Audiens

1. Generasi milenial yang suka wisata kuliner,
2. Wisatawan lokal dan internasional yang ingin mencoba makanan baru dan mendapatkan rasa yang unik.

Hasil Penelitian

1. Perkedel Bondon

Perkedel Bondon menjual perkedel kentang sebagai menu utamanya. Uniknya Perkedel Bondon ini memiliki ciri khas yaitu diolah dan dijual pada malam hari, mulai pukul 23.00 WIB. Konon, sebelum krisis moneter, pelanggan Perkedel Bondon kebanyakan wanita-wanita malam yang pulang dari diskotik. Penamaan "Bondon" berasal dari Bahasa Sunda, yang artinya "perempuan malam". Awalnya, Perkedel ini bernama "Perkedel Hostes" yang memiliki arti sama seperti "Bondon" yaitu perempuan malam. Seiring berjalan waktu, berganti nama dikarenakan Warga Sunda lebih kerap menggunakan panggilan "Bondon". Proses pembuatannya juga masih tradisional, yaitu digoreng menggunakan tungku arang. Hal inilah yang membuat pelanggan harus rela menunggu hingga satu jam demi mencicipi Perkedel ini. Selain itu, kentang yang digunakan oleh Perkedel Bondon ini berasal dari Kota Dieng dan tidak menggunakan jenis lain. Hal inilah yang membuat cita rasa Perkedel Bondon menjadi unik dan autentik.

Berikut adalah cara membuat perkedel ala Perkedel Bondon:



2. Lokasi/Tempat

Lokasi jualan kuliner malam Perkedel Bondon terletak di Jalan Kebun Jati No. 42, Kebun Jeruk, Bandung. Spesifikasi lokasinya dekat dengan Stasiun Hall Bandung.



3. Keunggulan Produk

Sambal sebagai pelengkap yang membuat rasa Perkedel Bondon ini sangat nikmat. Perkedelnya sendiri sangat spesial karena menggunakan resep rahasia turun-temurun dan rasanya sangat berbeda dari perkedel pada umumnya. Walaupun sudah lama dan juga memiliki cita rasa yang konsisten, harga Perkedel ini masih terjangkau dan tergolong sangat murah, dengan Rp.2.500-rupiah kita sudah bisa mendapatkan 1 buah Perkedel berukuran sebesar bola ping-pong.

Kesimpulan

Perkedel merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia baik dari kalangan muda hingga kalangan lanjut usia. Perkedel merupakan makanan yang sangat mudah ditemukan, dari restoran sederhana hingga menengah ke atas kita dapat menemukan Perkedel. Berbagai bentuk dan proses pembuatan Perkedel yang berbeda-beda tidak membuat masyarakat takut untuk mencicipi makanan ini, dikarenakan sudah melegendaris sejak masa otoriter.







Disusun oleh: Shilany levely 31190097
William Harjanto 31190070
Louis Hartanto 31190093

Podomoro University Hotel Business Program 2019

Lampiran 4. Booklet



Kuliner Legendaris
Perkedel Bondon
Khas Kota Bandung
est. 1980



Disusun oleh:
 Shieny lovely 31190097
 William Harjanto 31190070
 Louis Hartanto 31190093

Podomoro University Hotel Business Program 2019

Tentang Perkedel

Perkedel berasal dari bahasa Belanda yaitu "Frikadelle", yang dibawa dari menu makanan Eropa, merupakan semacam daging giling yang dipadatkan lalu digoreng. Perkedel kemudian dimodifikasi oleh orang Indonesia menggunakan kentang yang dihaluskan. Hal ini dikarenakan pada saat masa penjajahan Belanda, hasil bumi yang murah dan mudah ditemukan adalah kentang.



Perkedel Bondon

Sebagai kota pariwisata, penyajian kuliner di kota Bandung dapat ditemukan dari mulai pagi hari, siang hari bahkan malam hari. Salah satu wisata kuliner malam hari di Kota Bandung yang menjual perkedel adalah "Perkedel Bondon" yang sudah berdiri sejak tahun 1980. Perkedel Bondon ini memiliki ciri khas yaitu diolah dan dijual pada malam hari, mulai pukul 23.00 WIB.

Konon, sebelum krisis moneter, pelanggan Perkedel Bondon kebanyakan wanita-wanita malam yang pulang dari disotik. Penamaan "Bondon" berasal dari Bahasa Sunda, yang artinya "perempuan malam". Awalnya, Perkedel ini bernama "Perkedel Hostes" yang memiliki arti sama seperti "Bondon" yaitu perempuan malam. Seiring berjalannya waktu, berganti nama dikarenakan Warga Sunda lebih kerap menggunakan panggilan "Bondon".



Berkembangnya zaman, Perkedel Bondon ini menjadi tujuan masyarakat dan wisatawan yang lapar saat tengah malam, harganya yang murah menjadi daya tarik tambahan yang dicari oleh masyarakat. Hanya dengan harga Rp.2.500-rupiah, kita sudah bisa mendapatkan 1 buah Perkedel berukuran sebesar bola ping-pong. Proses pembuatannya juga masih tradisional, yaitu digoreng menggunakan tungku arang. Selain itu, kentang yang digunakan oleh Perkedel Bondon ini berasal dari Kota Dieng dan tidak menggunakan jenis lain. Hal inilah yang membuat cita rasa Perkedel Bondon menjadi unik dan autentik. "Garing di luar dan lembut di dalam" membuat perkedel ini sangat lezat, perkedel disajikan langsung "fresh from the tungku" bukan lagi hangat tapi masih panas yang menambah kelezatan saat dimakan.

Proses Pembuatan Perkedel Bondon



Lokasi

Lokasi Perkedel Bondon berada di Jalan Kebun Jati No 42, Kebun Jeruk, Bandung dekat dengan Stasiun Halte Bandung. Tak kalah unik, perkedel ini memiliki jam operasional yang berbeda dari rumah makan umumnya. Perkedel Bondon ini mulai dijual pukul 23.00 - 04.00.





Fakta Tentang Perkedel


1. Singkatan gaul "Perkedel" adalah "Persatuan Kentang dan Telur".
2. Perkedel sendiri berasal dari Bahasa Belanda yaitu "Frikadelle".
3. Perkedel dari Eropa berbahan dasar daging giling yang dipadatkan lalu digoreng, kemudian dimodifikasi oleh orang Indonesia menggunakan kentang yang dihaluskan.



Fakta Menarik Perkedel Bondon

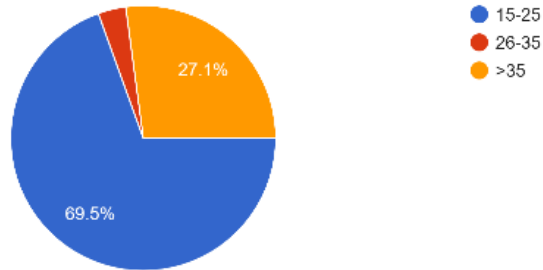
1. Kuliner malam legendaris yang sudah ada sejak 1980.
2. Mulai berjualan pukul 23.00 WIB.
3. Nama "Bondon" memiliki arti "Wanita Malam".
4. Digoreng menggunakan tungku arang.
5. Bahan dasar kentang yang digunakan berasal dari Kota Dieng.

Kuliner Legendaris
Perkedel Bondon
Khas Kota Bandung
est. 1980

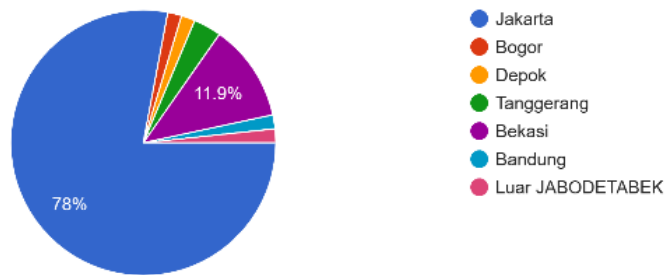


Lampiran 5. Hasil Survey Google Form

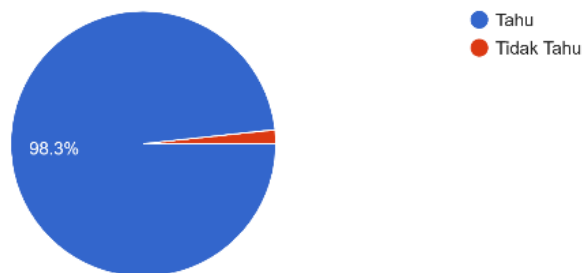
USIA
59 responses



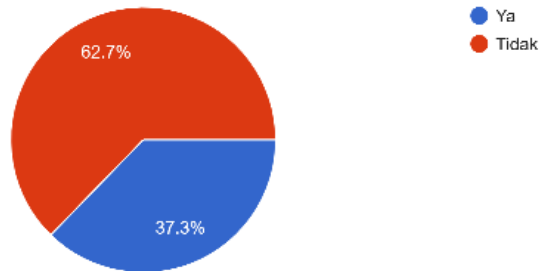
Domisili
59 responses



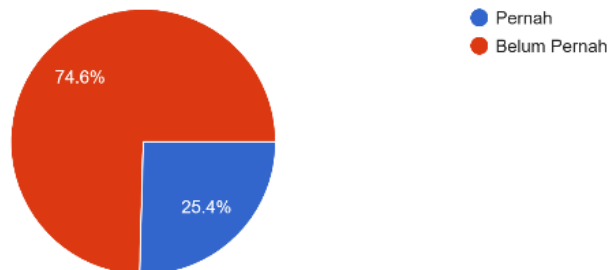
Apakah anda mengetahui makanan "PERKEDEL"?
59 responses



Apakah Anda Mengetahui Kuliner "PERKEDEL BONDON" Di Kota Bandung
59 responses



Apakah anda pernah mencoba "PERKEDEL BONDON" di Kota Bandung?
59 responses



Lampiran 6. Video

Link Google Drive:

<https://drive.google.com/drive/folders/1jopfxaGku88bdPynxf0COVRLu4kz840m?usp=sharing>

