

## LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Bersama Abah Ruskawan



Lampiran 2. Dokumentasi Bersama Stefany Tasma



Lampiran 3. Dokumentasi Bersama Yetty Sumiati



Lampiran 4. Poster

PODOMORO UNIVERSITY HOTEL BUSINESS PROGRAM 2019  
CIANJUR PRESENT

## Pesona Tauco Cap Meong

**Latar Belakang**

- Akuntansi kuliner ini diturunkan dalam bumbu masakan khas daerah Cianjur yaitu Tauco yang merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa dan disempurnakan dengan cita rasa masyarakat lokal.
- Taucu bumbu masakan berbahan baku kedelai kuning yang mendidih dalam air dan garam.
- Taucu menjadi bumbu masakan di Kabupaten Cianjur yang bisa bertahan sejak 1880 (dipertahankan dengan diunggulkan juga Taucu di Cianjur).
- Taucu diketahui oleh banyak generasi Z, serta mereka menggunakan taucu sebagai bumbu masakan yang perlu diutamakan.

Tertarik 97%  
Tidak Tertarik 3%

**Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pembuatan Taucu Cap Meong?
2. Bagaimana cara mempertahankan usaha Taucu Cap Meong?

**Tujuan**

1. Mengetahui proses pembuatan Taucu Cap Meong.
2. Mengetahui cara mempertahankan usaha Taucu Cap Meong.

**Proses Pembuatan Taucu Cap Meong**

1. SORTIR (Telaah biji kedelai)
2. PENYULINGAN (Pencucian biji kedelai)
3. PENYULINGAN (Pencucian biji kedelai)
4. PERSEKSIAN (Pencucian biji kedelai)
5. PENYULINGAN (Pencucian biji kedelai)
6. PERSEKSIAN (Pencucian biji kedelai)
7. PENYULINGAN (Pencucian biji kedelai)
8. PERSEKSIAN (Pencucian biji kedelai)
9. TAUCU (Pencucian biji kedelai)
10. TAUCU (Pencucian biji kedelai)

**Cara Mempertahankan Usaha**

Dengan menggunakan Business Model Canvas dapat dilihat bahwa faktor dominan yang dilakukan oleh Taucu Cap Meong dalam mempertahankan bisnisnya adalah dari komponen key resources dan key activities. Yang dimana bahan baku, peralatan, dan cara pengfaktoran tradisional yang dipertahankan agar bertahan Taucu Cap Meong sangatlah kuat. Dengan mempertahankan hal-hal tersebut, taucu Cap Meong dapat menjaga kualitasnya sehingga rasa, tekstur, dan penampilan tidak berubah dari zaman dahulu hingga saat ini.

**CAP MEONG**  
SEJAK TAUCU CIANJUR NO.1 1880  
Ny. Jasma

disusun oleh Ellena Yohanna Venessa

revisi: Stafang Tasma Dr. Abah Ruslan MM Nurul Mula Aeni S.H Yetty Sumiati  
dosen pembimbing Asop Syaiful Bahri S.P., M.Si., M.Pd  
video editor Richard Boenardi Muhammad Kamal graphic designer Stephanie Miska Firmansyah

Lampiran 5. Link Video

<https://drive.google.com/file/d/1aHHi1AZjfL1B7nZfp3NKJtFqDzdbHNft/view?usp=sharing>

