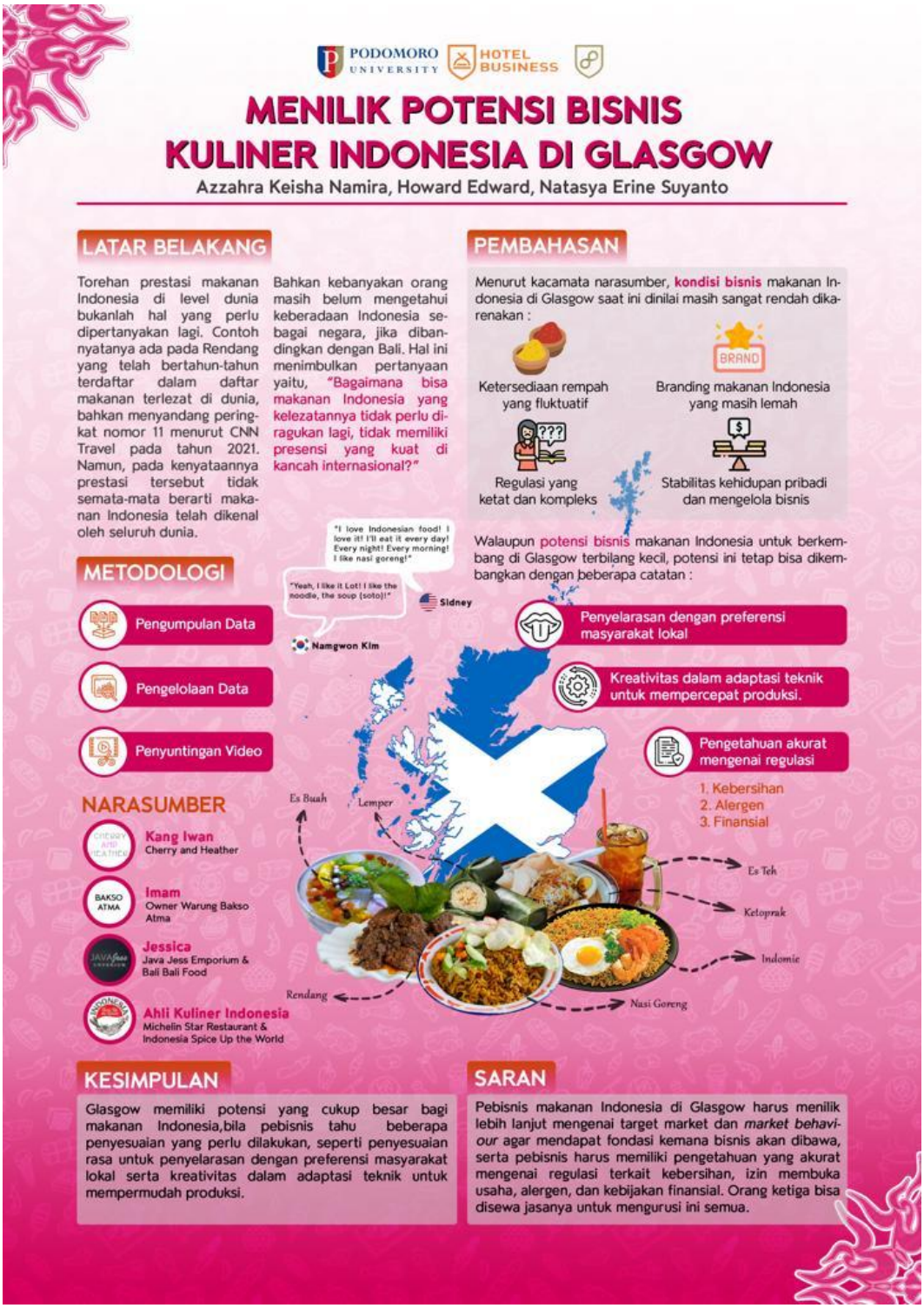
Lampiran 1

POSTER



Lampiran 2

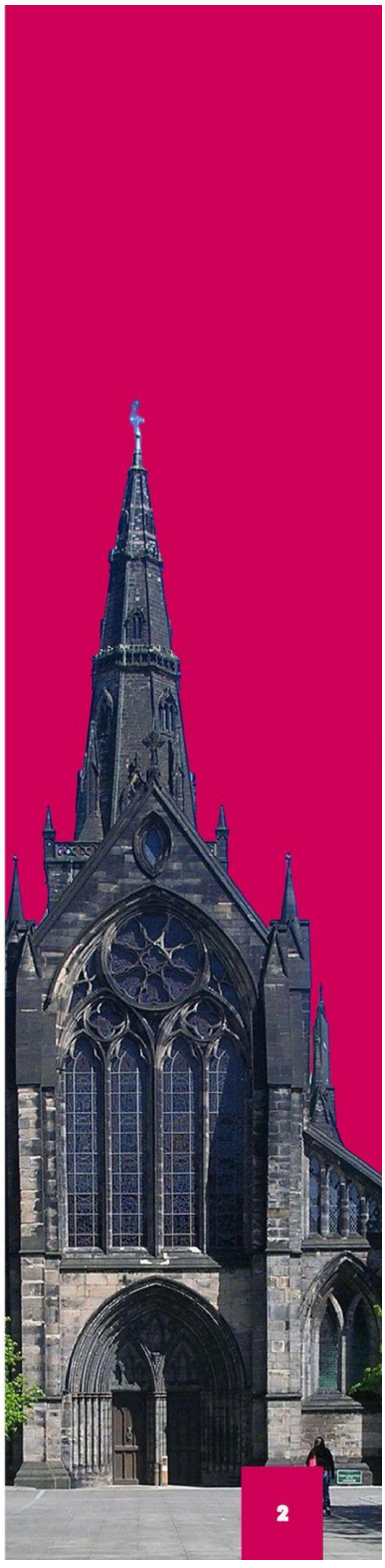
BOOKLET

LEZAT TANPA DIRAGUKAN, NAMUN KURANG TERKENAL

adalah suatu tagar penuh dilema yang saat ini tengah dihadapi oleh industri makanan Indonesia di kancah internasional. Torehan prestasi makanan Indonesia di level dunia bukanlah hal yang perlu dipertanyakan lagi. Namun, pada kenyataannya prestasi tersebut tidak semata-mata berarti makanan Indonesia telah dikenal oleh seluruh dunia.

Dibandingkan dengan negara tetangga seperti Malaysia, Thailand, dan Singapura, sangat disayangkan bahwa makanan Indonesia masih belum memiliki branding yang kuat. Hal ini menimbulkan pertanyaan yaitu, **"Bagaimana bisa makanan Indonesia yang kelezatannya tidak perlu diragukan lagi, tidak memiliki presensi yang kuat di kancah internasional?"**

Dilandasi oleh pertanyaan tersebut, Azzahra Keisha Namira dan Natasya Erine Suyanto, mahasiswa semester 7 dari Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro yang tergabung dalam program IISMAVO *(Indonesian International Student Mobility Award Vocational Edition)* akan menggunakan kesempatan yang mereka miliki selama tinggal dan mengemban pendidikan di University of Strathclyde, Glasgow, Skotlandia untuk menilik lebih jauh mengenai topik ini.



LET'S GO, GLASGOW!

Glasgow atau Glaschu (Gaelic) adalah kota terbesar di Skotlandia, nama Glasgow sendiri memiliki arti ***'Dear Green Place'*** atau tempat hijau. Terdapat 3 bahasa utama yang digunakan di Glasgow yaitu, Bahasa Inggris, Gaelic, dan Skotlandia. Menurut Time Out Index 2022, Glasgow dinobatkan menjadi *"the friendliest city in the world"* peringkat ke-1.

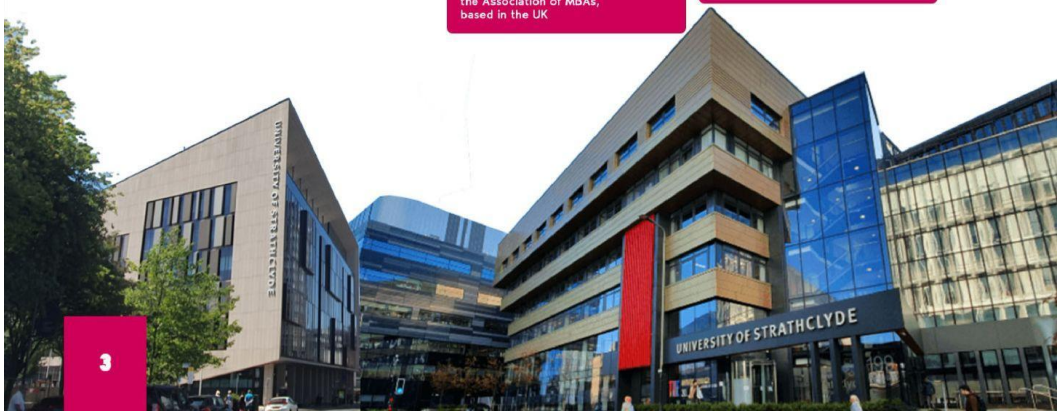
A PLACE OF USEFUL LEARNING

University of Strathclyde adalah universitas terbesar ke-3 di Skotlandia. University of Strathclyde meraih penghargaan **Scottish University of the Year** in the Times and Sunday Times Good University Guide 2020. Tak hanya itu, Strathclyde Business School secara lebih khusus merupakan prodi bergengsi dengan tiga akreditasi yaitu:

AACSB
the Association to Advance Collegiate Schools of Business, based in the USA

AMBA
the Association of MBAs, based in the UK

EQUIS
the quality assurance scheme run by the European Foundation for Management Development (efmd), based in Brussels



3

Chef Agus Hermawan adalah salah satu ahli kuliner Indonesia dengan pengalaman puluhan tahun dalam bidangnya. Beliau memulai perjalanan karirnya di Belanda 20 tahun lalu, dan kini telah berkeliling dunia untuk mengenalkan makanan Indonesia. Tidak hanya itu, beliau juga merupakan *Consultant en Restorateur Netherland* di Uni Eropa dan *Culinary Ambassador* Diaspora di Belanda. Kini beliau juga berkontribusi dalam program Kemenparekraf yaitu *"Indonesia Spice Up the World."*

Ahli Kuliner Indonesia

Warung Bakso Atma

Dengan menggunakan grup WhatsApp sebagai media penjualan, **Pak Imam dan istri** mulai merintis Warung Bakso Atma yang berfokus pada target market diaspora dan mahasiswa Indonesia yang tinggal di Glasgow, Skotlandia. Sama seperti Bali Bali Food, Warung Bakso Atma menganut sistem pre-order dengan menu berbeda setiap minggunya. Menu unggulan Warung Bakso Atma adalah Bakso Tradisional Indonesia.

TILIK DAN TELUSUR

Kang Iwan adalah diaspora Indonesia yang telah menetap lama di Glasgow, Skotlandia. Bersama dengan istrinya Kang iwan mulai merintis bisnis makanan *take-away* yaitu Cherry and Heather selama 16 tahun. Bera- lamat di 7 N Gower St, Glasgow G51 1PW, Cherry and Heather adalah restoran take away yang berlokasi di Glasgow yang mencampur makanan luar dengan teknik pengolahan dan rasa makanan khas Indonesia dengan produk utama yaitu *Sandwich*. Cherry & Heather memiliki customer dari berbagai individu maupun perusahaan. Makanan Indonesia yang sangat diminati pada adalah Rendang dan Bola Daging dengan Bumbu Kecap Indonesia. Cherry and Heather memiliki rate 4.5 pada TripAdvisor.

CHERRY & HEATHER

4

Bali Bali Food & JavaJess Emporium

Bermula dari dorongan teman-temannya setelah mencicipi masakan **Mba Jessica**, beliau kemudian mulai merintis bisnisnya dalam bidang kuliner secara online dengan Bali Bali Food dengan mayoritas konsumen Indonesia. Bali Bali Food menggunakan sisem *pre-order* dan *takeaway*. Melihat perkembangan bisnis yang baik, Mba Jessica kemudian mengembangkan bisnisnya dengan mendirikan cafe bernama "Java Jess Emporium" kali ini dengan target market masyarakat lokal. Makanan Indonesia yang diminati oleh customer JavaJess Emporium adalah sop buntut sapi. JavaJess Emporium memiliki rating 4.5 pada TripAdvisor.

Food is our common ground, a universal experience

- James Beard

REVELATION

Wawancara yang dilaksanakan dengan keempat narasumber mengenai kondisi dan potensi makanan Indonesia di Glasgow, memberikan wawasan yang lebih dalam mengenai realita kondisi dan potensi makanan Indonesia melalui kacamata diaspora pebisnis kuliner di Glasgow. Menurut narasumber, kondisi bisnis makanan Indonesia di Glasgow saat ini dinilai masih sangat rendah dikarenakan beberapa faktor:

Ketersediaan rempah yang fluktuatif

Branding makanan Indonesia yang masih lemah

Regulasi yang ketat dan kompleks

Stabilitas kehidupan pribadi dan mengelola bisnis

Dari perspektif potensi, walaupun narasumber melihat hanya kecil adanya potensi untuk bisnis makanan Indonesia berkembang di Glasgow, potensi ini tetap bisa dikembangkan dengan beberapa catatan yaitu :

Penyelarasan dengan preferensi masyarakat lokal

Kreativitas dalam adaptasi teknik untuk mempercepat produksi.

Pengetahuan akurat mengenai regulasi

1. Kebersihan
2. Alergen
3. Finansial

Pada acara kami **"SEMBRANI - *Strathclyde Remembrance the Awakening of Indonesia*"** di University of Strathclyde pada tanggal 17 November yang lalu, bertujuan untuk memperkenalkan budaya Indonesia melalui beragam kegiatan interaktif kepada teman-teman internasional kami, kami memiliki kesempatan untuk menyajikannya beberapa makanan khas Indonesia seperti Indomie, Pecel, Nasi Goreng, Soto, Telur Dadar Iris, Kerupuk, Tempe Orek, Pukis, Es Teh, dan Es Buah. Inilah pendapat mereka tentang makanan Indonesia!

"Yeah, I like it Lot! I like the noodle, the soup (soto)!"

Namgwon Kim

"I enjoy it, a lot! I like the sweet (pukis)."

Ney Barbosa

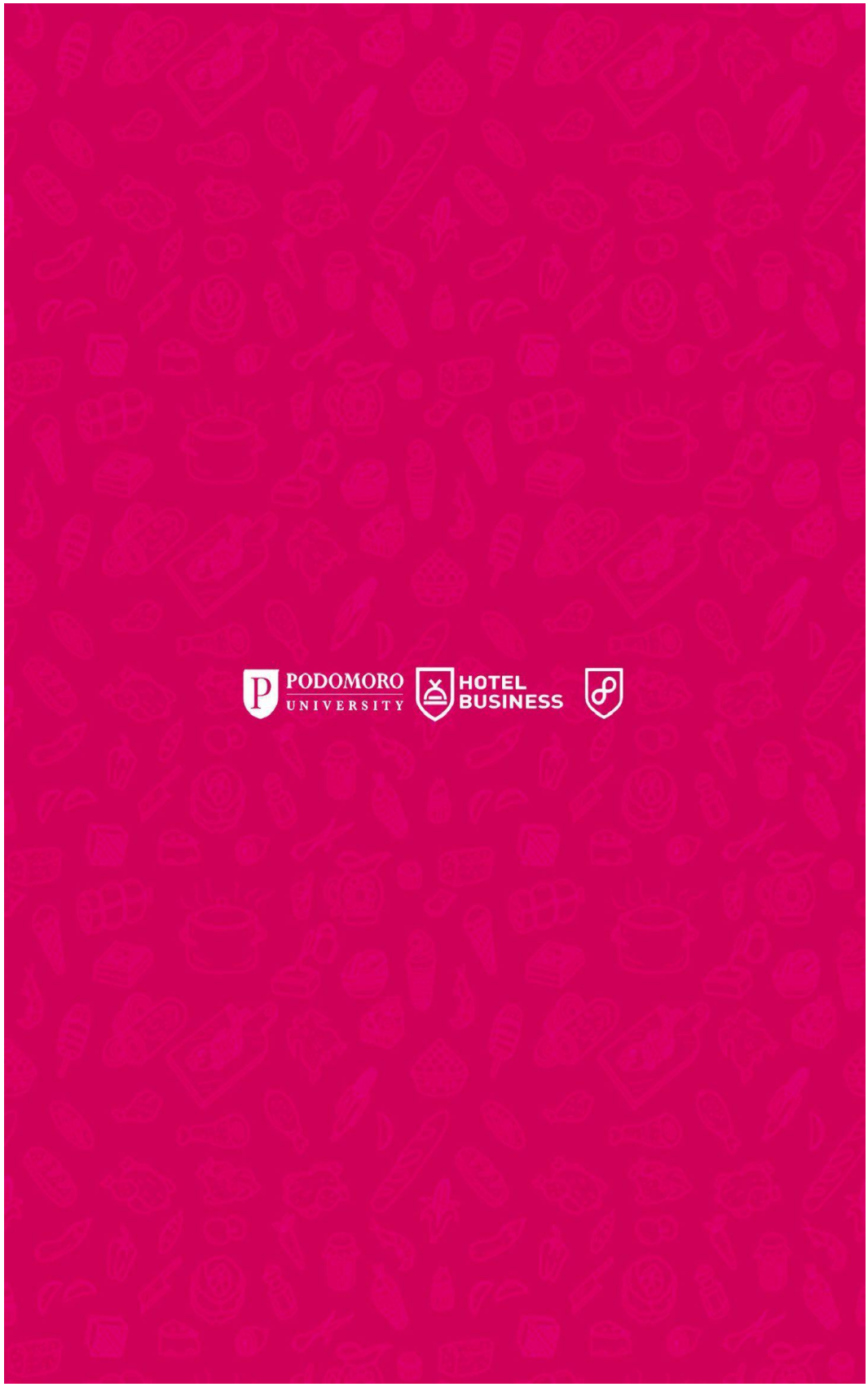
"I love Indonesian food! I love it! I'll eat it every day! Every night! Every morning! I like nasi goreng!"

Sidney

"Yeah, I enjoy it! I like rice with many things gether (nasi goreng pecel)."

Gabriel

WHAT THEY THINK


PODOMORO
UNIVERSITY
HOTEL
BUSINESS

Lampiran 3

VIDEO

Tautan Video Youtube:

https://youtu.be/V_69Iz85kWM

Lampiran 4

DESKIRPSI DETAIL *SCENE* VIDEO

4.1 *Scene* 1 Perkenalan

Pada *scene* ini kami menunjukan montage dari kota Glasgow, untuk memperkenalkan kota Glasgow secara umum.

4.2 *Scene* 2 Perpisahan Tim Glasgow dan Jakarta

Pada *scene* ini kami menunjukan perpisahan antara tim yang akan berangkat ke Skotlandia dan tim yang menetap di Jakarta untuk keberlangsungan proyek.

4.3 *Scene* 3 Keberangkatan Tim Glasgow

Pada *scene* ini kami menunjukan montage dari bandara Soekarno Hatta atas keberangkatan Erine dan Keisha

4.4 *Scene* 4 Tim Glasgow Tiba di Lokasi Tujuan

Pada *scene* ini kami menunjukan sedikit montage kota Glasgow setelah Erine dan Keisha sampai di lokasi tujuan. Untuk mengajak para penonton melihat kota Glasgow dari lebih dekat.

4.5 *Scene* 5 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Agus (Pemilik Michelin Star Restaurant)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan pendapat narasumber mengenai potensi bisnis kuliner Indonesia di luar negeri.

4.6 *Scene* 6 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Agus (Pemilik Michelin Star Restaurant)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan faktor yang mendorong narasumber untuk membuat restoran Indonesia di luar negri.

4.7 *Scene* 7 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Agus (Pemilik Michelin Star Restaurant)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai menu makanan Indonesia apa yang popular dan wajib dihidangkan di luar negri dari sisi pebisnis kuliner Indonesia.

4.8 *Scene* 8 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Agus (Pemilik Michelin Star Restaurant)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai kesalahan apa yang biasa dilakukan oleh pebisnis kuliner Indonesia di luar negri.

4.9 *Scene* 9 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Agus (Pemilik Michelin Star Restaurant)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai saran bagi mereka yang ingin memulai bisnis kuliner Indonesia di luar negri.

4.10 *Scene* 10 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan (Pemilik Cherry & Heather)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai perkenalan diri dan asal mula Cherry & Heather.

4.11 *Scene* 11 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan (Pemilik Cherry & Heather)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai alasan narasumber untuk membuat konsep take away dibandingkan makan di tempat.

4.12 *Scene* 12 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan (Pemilik Cherry & Heather)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai tantangan dalam membuka bisnis kuliner Indonesia di luar negri.

4.13 *Scene* 13 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan (Pemilik Cherry & Heather)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai saran bagi mereka yang ingin membuka restoran Indonesia di luar negeri.

4.14 *Scene* 14 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai cerita awal mula narasumber pertama kali memulai bisnis online dan offline di Glasgow.

4.15 *Scene* 15 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai faktor yang mendorong narasumber untuk membuka kafe yang dipengaruhi oleh makanan Indonesia di Glasgow.

4.16 *Scene* 16 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai alasan narasumber memilih untuk membuka suatu kafe setelah sebelumnya membuka bisnis kuliner online.

4.17 *Scene* 17 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai menu makanan atau minuman Indonesia yang paling popular saat itu di kota Glasgow.

4.18 *Scene* 18 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai tantangan atau kesulitan yang dialami oleh narasumber dalam membuka kafe Indonesia di luar negeri.

4.19 *Scene* 19 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai alasan beliau menutup usaha yang telah di dirikan.

4.20 *Scene* 20 Wawancara Dengan Narasumber: Ibu Jessica (Pemilik Java Jess Emporium)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai tips dan saran untuk mereka yang ingin memulai bisnis kuliner Indonesia di Glasgow.

4.21 *Scene* 21 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan dan Istri (Pemilik Warung Bakso Atma)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai perkenalan diri narasumber dan bagaimana awalnya beliau terpikir untuk jualan makanan Indonesia melalui Whatsapp group

4.22 *Scene* 22 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan dan Istri (Pemilik Warung Bakso Atma)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai apa saja tantangan dalam membuka bisnis kuliner Indonesia di Glasgow.

4.23 *Scene* 23 Wawancara Dengan Narasumber: Pak Iwan dan Istri (Pemilik Warung Bakso Atma)

Berisikan hasil wawancara dengan narasumber dengan topik pembahasan mengenai menu apa yang paling populer di kalangan pembeli dan menjadi kesukaan konsumen selama berjualan makanan Indonesia?

4.24 *Scene* 24 SEMBRANI by IISMAVO

Berisikan penjelasan singkat mengenai acara Sembrani dengan footage yang menunjukan kegitatan utama dari acara Sembrani yang diadakan di *University* of Strathclyde oleh para pelajar Indonesia peserta program IISMAVO.

4.25 *Scene* 25 Wawancara Dengan Masyarakat Mancanegara Mengenai Indonesia

Berisikan hasil wawancara dengan masyarakat mancanegara apakah mereka sudah mengetahui keberadaan negara Indonesia sebelumnya.

4.26 *Scene* 26 Wawancara Dengan Masyarakat Mancanegara Mengenai Indonesia

Berisikan hasil wawancara dengan masyarakat mancanegara apakah mereka pernah mencoba makanan Indonesia sebelum mrenghadiri acara Sembrani.

4.27 *Scene* 27 Wawancara Dengan Masyarakat Mancanegara Mengenai Indonesia

Berisikan hasil wawancara dengan masyarakat mancanegara makanan apa yang paling berkesan bagi mereka di acara tersebut.

4.28 *Scene* 28 Testimoni

Berisikan kesan dari para peserta acara Sembrani mengenai keseluruhan acara Sembrani dan keramahan para staf acara.

4.29 *Scene* 29 Penutup

Berisikan kesimpulan dari perjalanan yang telah ditempuh selama 4 bulan di kota Glasgow dan pesan untuk para penonton yang telah menyimak hingga akhir video.