

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. *List* Pertanyaan

#### - Ibu Sias Mawarni

1. Bagaimana sejarah terbentuknya Ragusa Es Italia?
2. Mengapa restoran ini dinamakan Ragusa Es Italia?
3. Apa yang menjadi ciri khas dan daya tarik dari Ragusa Es Italia?
4. Bagaimana cara Anda untuk mempertahankan Ragusa Es Italia ini sejak tahun 1932 hingga sekarang?
5. Mengapa Anda mempertahankan Ragusa Es Italia dengan konsep tempo dulu?
6. Adakah perubahan dari Ragusa Es Italia sejak dulu hingga sekarang?
7. Apa menu favorit dari Ragusa Es Italia? Dan mengapa menu tersebut menjadi menu favorit?
8. Apa yang membedakan Ragusa Es Italia dengan es krim lainnya?

#### - Ncekjajan (Food Vlogger)

1. Apa yang membedakan Es Krim Ragusa dengan Es Krim lainnya yang sudah pernah Anda coba?
2. Bagaimana tanggapan Anda tentang suasana tempat yang dimiliki Ragusa Es Italia?
3. Menurut anda, menu apa yang paling menarik?
4. Berapa nilai kepuasan terhadap staff di kedai Es Ragusa Italia dari 1-10?

#### - Customer

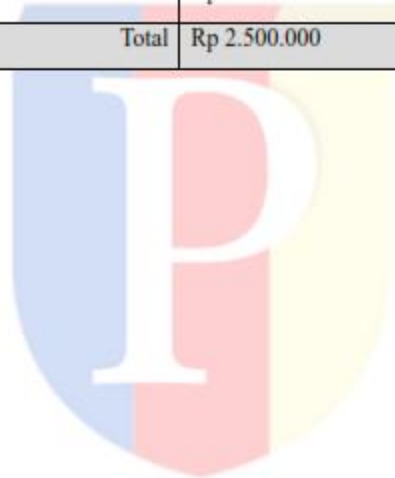
1. Apakah Anda sudah pernah datang ke Ragusa Es Italia?
2. Bagaimana bisa tau tempat ini dan bagaimana dengan suasananya?
3. Bagaimana tanggapan Anda tentang nuansa dan rasa yang dimiliki oleh Ragusa Es Italia?
4. Adakah menu favorit Anda di Ragusa Es Italia?

5. Apakah Ragusa Es Italia menjadi rekomendasi Anda untuk para masyarakat datang serta mencobanya?

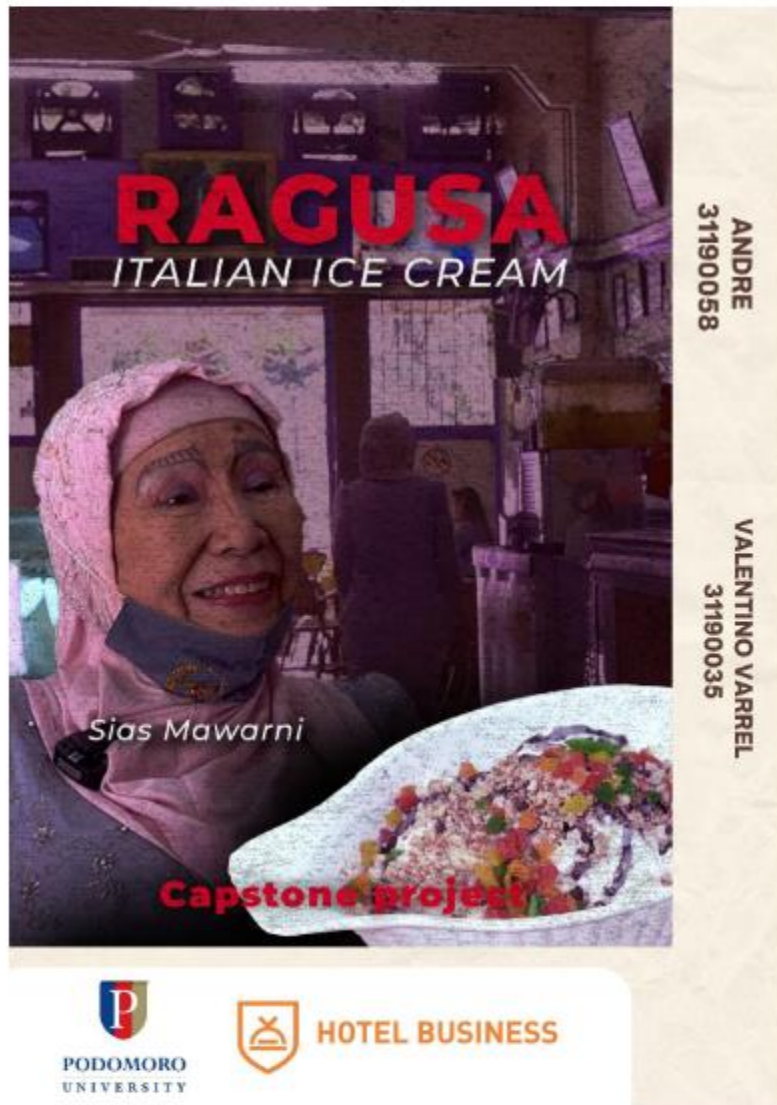
Lampiran 2. Data Pengeluaran

Pengeluaran (2 orang)

Pengeluaran	Biaya
Videografer 1	Rp 1.500.000
Videografer 2	Rp 900.000
Transportasi	Rp 100.000
Total	Rp 2.500.000



Lampiran 3. Booklet



# SEJARAH RAGUSA ES ITALIA

Ragusa Es Italia didirikan pada tahun 1932 oleh pasangan warga negara Italia yang bernama Luigie Ragusa dan Vincenzo Ragusa. Pada saat itu kedai es krim ini ramai dikunjungi oleh warga negara asing yang menetap di Batavia pada saat penjajahan.

Ragusa Es Italia merupakan salah satu kedai atau restoran es krim tradisional bergaya ala Italia yang digolongkan dalam kategori good average karena dalam pembuatannya yang tidak menggunakan bahan pengawet apapun dan menggunakan susu sapi murni.



Ragusa Es Italia juga selalu memberikan produk yang mampu meningkatkan selera penikmat es krim serta melakukan strategi harga dan berhasil mempertahankan cita rasa yang disukai para penikmatnya, sehingga Ragusa Es Italia dapat beroperasi dari tahun 1932 sampai sekarang.



Keunikan dari es krim ini adalah memiliki rasa yang legendaris dan berbeda dengan es krim yang biasa kita temui di berbagai supermarket.

Pembuatan Ragusa Es Italia ini juga tidak memakai bahan pengawet sehingga es krim ini lebih mudah mencair dibandingkan es krim pada umumnya. Serta es krim ini juga memiliki banyak varian rasa yang patut kita coba.

# LAGUSA ES ITALIA

Penerus Generasi ke-2



Saat ini Ragusa Es Italia sudah dikelola oleh Generasi Keduanya bernama Ibu Sias Mawarni, sejak tahun 1972 sudah resmi menjadi pewaris Generasi Kedua Ragusa Es Italia. Perlahan ia kembangkan hingga menjadi 20 cabang yang tersebar di daerah Jakarta, meski pasca kerusuhan, Ibu Sias Mawarni hanya tersisa 4 cabang, Ibu Sias Mawarni tetap melanjutkan bisnisnya tanpa patah semangat. Bahkan kini, Ibu Sias Mawarni menyajikan varian rasa dalam es krimnya. Seperti spaghetti es krim, coup de maison, tutti frutti, cassata siciliana dan banana split.



Budi pekerti baik atau dalam bahasa mandarin yaitu Di Zi Gui adalah modal utama yang dimiliki Ibu Sias Mawarni, wanita kelahiran Jakarta yang kini berusia lebih dari 75 tahun. Karena kebaikan yang selalu ditanamkan dalam dirinya itu, pemilik es krim Ragusa, Vincenzo Ragusa memberikan ladang usahanya yang dibangun sejak zaman Belanda tahun 1932 kepada Ibu Sias Mawarni, dan di tahun 1972 Vincenzo Ragusa memberikan usaha es krimnya kepada Ibu Sias Mawarni dan beliau kembali ke Italia.

Dan, inilah yang dibuktikan Ibu Sias Mawarni, sebuah realita bisnis tanpa modal. Modalnya cukup dengan sikap baik kepada orang lain, dan itu yang selalu menjadi prinsip hidup Ibu Sias Mawarni, dan sebagian hasil dari bisnisnya digunakan untuk mendanai 100 anak asuhnya melalui sebuah yayasan yang didirikannya. "Jika kita berbuat baik kepada orang maka orang pun akan berbuat baik kepada kita. Inilah yang terjadi pada saya, saya bisa berbisnis karena diberikan secara gratis," ujarnya.

Selain berbisnis, diusianya yang tidak muda ini, Ibu Sias Mawarni masih berperan di dunia pendidikan dan dunia tari. Ibu Sias Mawarni mengajar di perguruan tinggi untuk mata kuliah Bahasa Mandarin dan SMA untuk dunia tari. Kecintaannya di dunia tari juga sangat tinggi, Ibu Sias Mawarni pernah mementaskan seni tarinya di beberapa negara seperti Beijing, Korea Selatan dan Singapura. Hingga mendapatkan medali emas Spring Festival Korea Selatan.



Lampiran 4. Video

*Link* Google Drive:



Gambar 9. Judul *Opening* Video

<https://drive.google.com/drive/folders/15w16pHARcxeVfdRx0-mKeqbh-MiP-iphk?usp=sharing>



