

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

Pertanyaan untuk Pak Heru:

1. Mengapa pada zaman dahulu Maison Weiner dinamakan “Bengkel Koewe”?
2. Bagaimana Bengkel Koewe yang dulu hanya menjual kue dan roti di toko kelontong pada zaman Belanda hingga sekarang bisa menjadi toko Maison Weiner sampai saat ini?
3. Apa yang menjadi motivasi Nyonya Gem untuk membuka Toko Maison Weiner Cake Shop pada zaman Belanda?
4. Bagaimana usaha Pak Heru sebagai generasi ketiga dalam melanjutkan usaha milik neneknya?
5. Rintangan dan kendala apa saja yang dialami Pak Heru selama melanjutkan bisnis milik neneknya?
6. Roti apa saja yang masih dijual dari tahun 80/90an? (Bridging ke sourdough)
7. Apa motivasi atau tujuan Pak Heru memilih PIK Pantjoran sebagai cabang ke-2 Maison Weiner?

Pertanyaan untuk Chef Koko Hidayat:

1. Pandangan Chef Koko Hidayat mengenai eksistensi Maison Weiner Cake Shop yang masih bertahan sampai saat ini.
2. Hal apa yang membuat Maison Weiner Cake Shop masih bertahan?
3. Apa Pendapat Chef Koko Hidayat mengenai Roti Sourdough yang terdapat di Maison Weiner Cake Shop?
4. Apa yang membuat Roti Sourdough menjadi trend saat ini?
5. Perbedaan sourdough zaman dulu dan sekarang?

Pertanyaan untuk pelanggan:

1. Seberapa sering anda datang dan membeli produk di Maison Weiner?
2. Apa yang membuat anda untuk datang mencicipi roti di Maison Weiner?
3. Apa alasan anda untuk kembali makan di Maison Weiner?
4. Menurut anda, bagaimana makanan di Maison Weiner?
5. Apa makanan favorit anda di Maison Weiner dan apa alasannya?

Lampiran 2. Data Pengeluaran

Pengeluaran (3 orang)

Pengeluaran	Biaya
Videografer	Rp1,150,000
Buah tangan untuk Pak Heru	Rp950,000
Buah tangan untuk Chef Koko Hidayat	Rp350,000
Ongkos transportasi	Rp200,000
Total Biaya	Rp2,650,000



Lampiran 3. Poster

MAISON WEINER CAKE SHOP

FUN FACT

- Toko bakery tertua di Jakarta yang sudah berdiri sejak 1936
- Pengolahan roti dan kue tanpa pengawet dengan menggunakan resep turun temurun
- Roti Sourdough yang menjadi pilihan menu favorit



Mendokumentasikan sosok legendaris, Heru Laksana, sebagai generasi ketiga dalam meneruskan usaha yang didirikan oleh neneknya, Ny. Lee Liang Mey sejak tahun 1936

Menceritakan sejarah Maison Weiner Cake Shop yang merupakan salah satu toko roti dan kue legendaris di Jakarta yang masih bertahan hingga saat ini

Roti Sourdough ala Eropa Maison Weiner Cake Shop

- ▶ Tidak memakai gula
- ▶ Tidak memakai telur ataupun lemak
- ▶ Tidak mengandung ragi buatan

Salah satu toko roti dan kue klasik dan legendaris yang bentuk bangunannya masih mengusung konsep ciri khas kolonial Belanda yang nyaris tidak banyak berubah, dengan penampilan toko dengan dekorasi warna merah putih

LOKASI MAISON WEINER CAKE SHOP

Jl Kramat II no. 2, Kwitang,
Senen, Jakarta Pusat

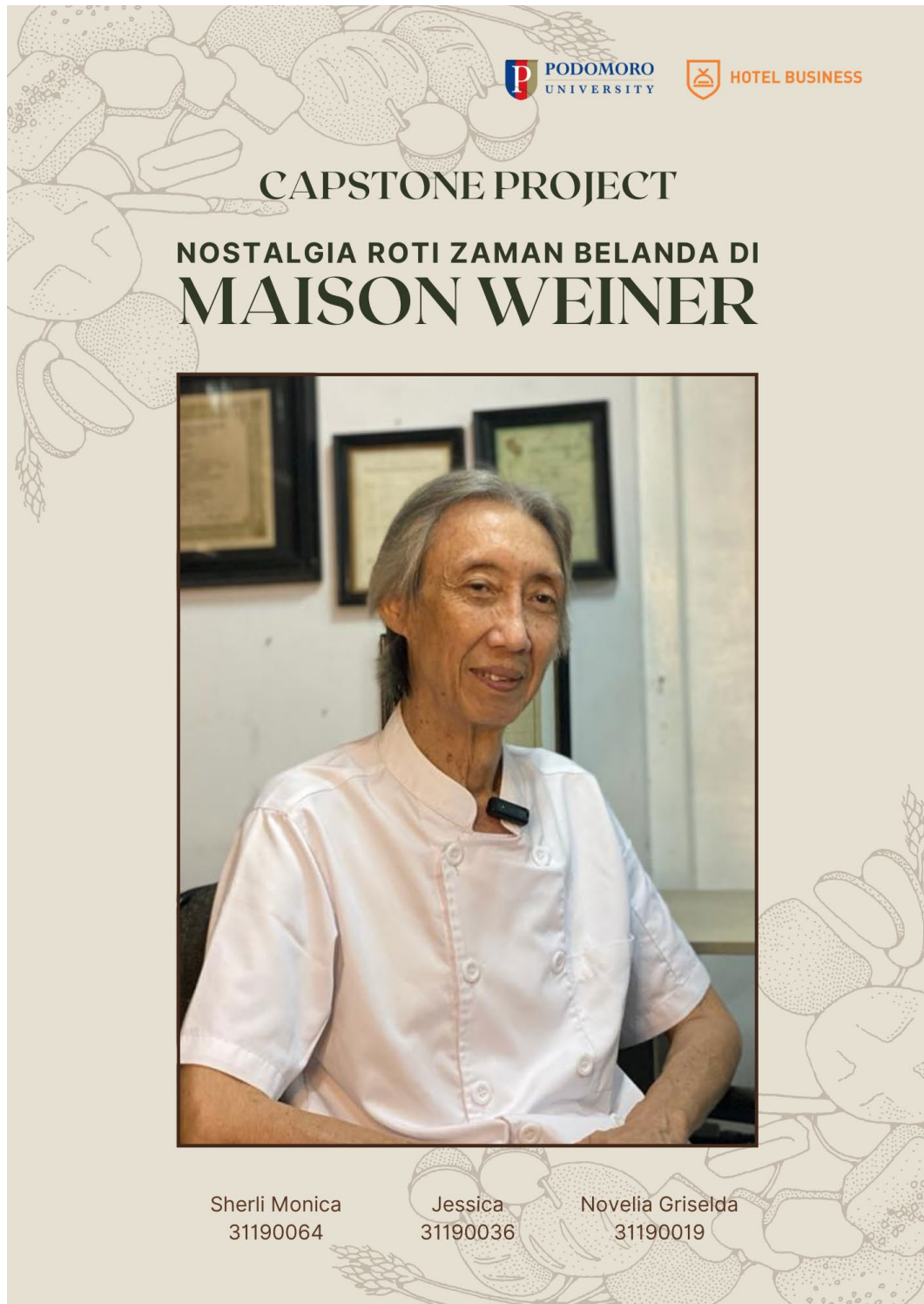


JESSICA NOVELIA GRISELDA SHERLI MONICA

 **PODOMORO**
UNIVERSITY

 **HOTEL BUSINESS**

Lampiran 4. Booklet



The booklet cover features a light beige background with a decorative border of various breads and pastries. At the top left, the Podomoro University logo is displayed, consisting of a blue square with a white 'P' and the text 'PODOMORO UNIVERSITY'. To its right is the Hotel Business logo, which includes a stylized orange shield icon and the text 'HOTEL BUSINESS'. The main title is centered in a large, bold, black serif font: 'CAPSTONE PROJECT' followed by 'NOSTALGIA ROTI ZAMAN BELANDA DI MAISON WEINER'. Below the title is a rectangular photograph of an elderly man with grey hair, wearing a white chef's coat, sitting in an office with framed certificates on the wall behind him. At the bottom of the cover, the names and student IDs of the authors are listed: Sherli Monica (31190064), Jessica (31190036), and Novelia Griselda (31190019).

PODOMORO UNIVERSITY HOTEL BUSINESS

CAPSTONE PROJECT
NOSTALGIA ROTI ZAMAN BELANDA DI MAISON WEINER

Sherli Monica
31190064

Jessica
31190036

Novelia Griselda
31190019

Tradisi Kue & Roti di Indonesia



Tradisi makan roti maupun kue-kue tidak dilakukan oleh orang Indonesia pada zaman dahulu sebelum kedatangan orang Belanda ke Nusantara. Konsumsi roti dan kue merupakan salah satu contoh yang paling menonjol dari pengaruh asing terhadap makanan Indonesia. Pengaruh budaya dari bangsa Belanda yang biasa memakan roti mulai dikenal sekitar tahun 1930 karena perdagangan roti kepada warga pribumi. Hal ini menjadikan roti makanan yang cukup lama dikenal oleh masyarakat Indonesia hingga saat ini.

Roti Menjadi Makanan Pokok

Meskipun bukan makanan pokok utama di Indonesia, roti menjadi makanan pokok ketiga di Indonesia setelah nasi dan mi. Banyaknya perubahan rasa, variasi dan bentuk roti membuat citarasa pada roti lebih enak. Roti juga merupakan makanan yang praktis dan mempunyai keseimbangan dalam nilai gizi yang cukup baik menjadikan perkembangan bisnis toko roti di Indonesia terus mengalami pertumbuhan.



Maison Weiner Cake Shop

Toko Roti yang masih bertahan di Jakarta sejak zaman penjajahan Belanda yaitu Toko Roti Maison Weiner. Berada di Jl Kramat II no. 2, Kwitang, Senen, Jakarta Pusat yang merupakan kawasan pasar tertua di Jakarta. Banyak cerita dan sejarah yang ditinggalkan di bangunan tua yang masih berdiri kokoh hingga saat ini. Maison Weiner Cake Shop sudah banyak dikenal sebagai toko roti dan kue tertua di Jakarta.



Kegigihan Sang Penerus

Heru Laksana merupakan salah satu penerus Maison Weiner yang hebat sebagai seorang baker sekaligus pembisnis. Kegigihan Pak Heru dalam membuat dan mengembangkan produknya agar digemari oleh para pelanggannya serta ia selalu mau belajar tentang segala hal. Keistimewaan dari roti dan kue Maison Weiner dikarenakan resep-resep warisan dari nenek Pak Heru yang masih dipakai dan citarasa yang selalu dijaga hingga saat ini.



Tren konsumsi produk bakery semakin bertambah karena banyak masyarakat yang mengonsumsi roti sebagai menu sarapan terutama di kota-kota besar seperti Jakarta. Mengingat semakin pentingnya peranan bakery, terutama roti dalam asupan gizi masyarakat. Kini banyak industri bakery yang berusaha meningkatkan kandungan gizi produknya. Salah satu roti yang semakin populer karena dikenal sebagai roti yang paling sehat dibandingkan roti lainnya yaitu roti sourdough.



Roti sourdough yang dibuat oleh Maison Weiner juga tidak seperti toko-toko roti lainnya yang bertekstur keras dan memiliki pori-pori yang cukup besar. Cita rasa roti sourdough yang dikenalkan oleh masyarakat Indonesia memiliki tekstur berongga besar, keras dan asam, namun berbeda dengan roti sourdough yang dijual oleh Maison Weiner.

Pak Heru ingin membuat roti sourdough yang cocok dengan lidah orang Indonesia dari segi tekstur dan rasa. Ia berhasil menciptakan roti sourdough dengan rongga yang lebih padat serta tekstur yang lembut dari resep dan teknik pembuatannya sendiri.

Lampiran 5. Video

Link Google Drive:

<https://drive.google.com/file/d/17Z2YfXXnYgPAaENdwXA26v7iAxscz4TW/view?usp=sharing>